

## Rookworstbroodjes / Rookworst Bread Rolls



### Boodschappenlijstje

1 blik met croissantdeeg (6 croissants)

1 rookworst

Eventueel: Mostard Mayonaise

### Zo maak je Rookworst-broodjes

Wel de rookworst 20 minuten in heet water (tegen de kook).

#### Verwarm de oven voor op 180°C

Maak het croissant-deeg los en leg het plat neer, strijk er desgewenst wat mosterd op.

Snij de rookworst in drie stukken, halveer ze in de lengte, in de vorm van een halve maan.

Leg de rookworst - platte kant naar beneden - op het croissant-deeg.

Rol het deeg op met de rookworst er in, de uiteinden staan een beetje open.

Leg de broodjes op een bakmat op de bakplaat.

Bak de rookworstbroodjes in 12 - 15 minuten licht bruin en laat ze iets afkoelen.

## Rookworstbroodjes / Rookworst Bread Rolls



### Shopping list

1 tin with croissant dough (6 croissants)  
1 rookworst (smoked sausage)  
optional: Mustard mayonnaise

### How to make Rookworst bread rolls

Well the rookworst for 20 minutes in hot water (the water must not boil).  
Preheat the oven to 180°C

Roll off the croissant dough and lay it flat, spread some mustard on top if desired.  
Cut the rookworst into three pieces, halve them lengthwise, in the shape of a half moon.  
Place the sausage - flat side down - on the croissant dough.  
Roll the dough with the smoked sausage in it, the ends stay slightly open.

Place the rolls on a baking mat on the baking tray.  
Bake the rookworst bread rolls lightly brown in 12 to 15 minutes and let them cool slightly.