

Paul Hollywood's saucijzenbrood / Paul Hollywood's sausage plait



De boodschappen

1 rol bladerdeeg	250 gram kastanje champignons
zout & peper	enkele takjes thijm
1 eetlepel zonnebloem olie	25g boter
2 rode uien	10 gram donkerbruine basterdsuiker
2 magere varkens-saucijzen	1 eetlepel sherry-azijn
1 vrije uitloop ei, losgeklopt	

Dit eerste recept voor moederdag is - warm of koud - een prima recept voor een picknick.

Zo maak je saucijzenbrood

Borstel the champignons schoon en verwijder de stelen.

Blitz de paddestoelen tot een pasta in de blender, voeg blaadjes thijm toe, pulseer 1 keer.

Doe de pasta in een droge koekenpan, verhit het tot alle vocht is verdampt.

Blijf aldoor roeren tot er geen vocht meer te zien is, laat de paddestoelenmix afkoelen.

Snij de uien in dunne plakjes, verhit olie en boter samen in een koekenpan.

Bak de uien met de bruine suiker op middelhoog vuur zacht.

Het duurt +/- 20 minuten om ze te karameliseren, roer dan de sherry-azijn door de uien.

Verwijder het vel van de saucijzen met een schaar en druk ze plat.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Rol het bladerdeeg uit, knip tot 1/3 in aan beide zijden.

Verdeel de paddestoelmix over het midden van het deeg en leg het vlees er op.

Verdeel de uien over het vlees, vouw de deegreepjes over elkaar en de uiteinden er onder.

Strijk ei op het saucijzenbrood, bak het in 30 minuten goudbruin.

Een mooi en heerlijk gerechtje om mee te nemen op onze moederdag picknick!

Paul Hollywood's saucijzenbrood / Paul Hollywood's sausage plait



Shopping list

a roll ready made puff pastry
salt & pepper
1 tablespoon sunflower oil
2 red onions
1 tablespoon sherry vinegar
1 free range egg, beaten

250g chestnut mushrooms
some thyme sprigs
25g butter
10g soft brown sugar
250g lean pork sausages

Our first Mother's Day recipe is - hot or cold - perfect to take on a picnic.

How to make the sausage plait

Brush the mushrooms clean and remove the stalks.

Blitz the mushrooms into a paste in a blender, add the thyme leaves and pulse once.

Put the paste in a dry pan, cook until all the moisture has evaporated.

Keep stirring well until there is no more moisture to be seen, let the mushroom mixture cool.

Slice the onions thinly, heat oil and butter in a frying pan.

Fry onions and sugar soft on medium-low heat, it takes at least 20 minutes to caramelize the onions. Stir the sherry vinegar into the onions.

Preheat the oven to 200 ° C.

Remove the skin from the sausages using scissors, flatten the sausage meat.

Roll out the dough, cut it in to 1/3 on both sides, spread mushroom mixture on the middle 1/3.

Cover it with the flattened sausage then spread the onions on top,

Fold the strips over each other, tuck the ends in underneath.

Brush beaten egg onto the plait and bake the sausage plait in 30 minutes golden brown.

A pretty and delicious treat to pack for our Mother's Day picnic!