



🕒 ± 1 uur

 4 personen



- 1 theelepel chilipoeder;
- 50 gram fetakaas;
- 2 eetlepels roomkaas;
- Een halve lente ui;
- 3 teentjes knoflook;
- Peper en zout;
- 3 rode pepers;
- 1 sjalot;
- 100 milliliter water;
- 3 eetlepels dragonazijn;
- 1 losgeklopt ei;
- Steelpan;
- Grillpan.

Recept

Het maken van de chilisaus:

1. Snijd 3 rode pepers fijn en verwijder de zaadlijsten met pitjes.
Tip! Wanneer je de chilisaus wat scherper wilt, kun je de pitjes erin laten.
2. Snijd 2 teentjes knoflook en de sjalot fijn.
3. Doe de pepers, knoflook, sjalot, water, azijn en suiker in een steelpannetje.
4. Breng het geheel aan de kook en laat het 5 minuten op een laag vuur doorkoken.
5. Meng de maïzena met een paar druppels water.
6. Voeg al roerend de maïzena aan het pannetje toe.
7. Laat het goedje 1 minuut doorkoken en laat de saus daarna afkoelen.
8. Bewaar de chilisaus tot gebruik in een afgesloten potje in de koelkast.

Het maken van de groentevulling:

1. Was de courgettes en snijd ze in plakjes.
2. Snijd de rode ui en paprika's in kleine stukjes.
3. Doe de groenten in een schaal en meng er 4 eetlepels olijfolie doorheen.
4. Meng de chilipoeder er ook doorheen.
5. Bak de groenten in een grillpan.
6. Laat de gegrilde groenten uitlekken op keukenpapier.

Het maken van de roomvulling:

1. Hak 1 teentje knoflook en de lente-ui fijn.



2. Meng de roomkaas, knoflook, lente-ui, peper en zout door elkaar heen.

Het bakken van de groentebroodjes:

1. Verwarm de oven voor op 175 graden.
2. Haal het bladerdeeg uit de diepvries.
3. Snijd 2 plakken bladerdeeg door de helft.
4. Leg op de 4 delen bladerdeeg in het midden een baan van de roomvulling.
5. Laat de randen vrij en maak deze nat met een beetje water.
6. Leg op de room de groenten en brokkel daar wat fetakaas overheen.
7. Haal de rasterroller over de overige 2 plakken bladerdeeg.
8. Halveer het bladerdeeg en leg ze op de groente laag.
9. Druk de randen goed aan.
10. Bestrijk het raster met losgeklopt ei.
11. Bak de groentebroodjes in 20 minuten goudbruin en gaar.
12. Serveer de broodjes met de chilisaus.

Handige informatie

Laat jouw zelfgemaakte groentebroodjes met chilisaus aan ons zien!

Heb jij ook met dit recept lekkere groentebroodjes met chilisaus gemaakt? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe de broodjes zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x Vlaairuitenroller kunststof 12cm (Art.nr.: 124212)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Koopmans Prof. Maizena 1kg (Art.nr.: K1-50-230251)

