

## Kruidige gehaktrolletjes in filodeeg

### Boodschappen brief

- ✓ 250 gram kalfsgehakt (ook mogelijk met lamsgehakt!)
- ✓ 10 vellen filodeeg
- ✓ 50 gram roomboter
- ✓ 3 eetlepels gekruid paneermeel
- ✓ 1 ui
- ✓ 1 ei
- ✓ 1 eetlepel gehakte knoflook
- ✓ 50 ml melk
- ✓ 1 eetlepel sesamzaadjes
- ✓ 1 theelepel oregano
- ✓ 1 theelepel peterselie
- ✓ Snuf zout
- ✓ Snuf peper

### Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 °C. Laat het filodeeg rustig ontdooien in de verpakking.

Meng het gehakt met het ei, paneermeel, melk, knoflook, oregano, peterselie, peper en zout.

Snij de ui fijn en bak vervolgens totdat het glazig wordt. Voeg het gehaktmengsel toe en rul het op hoog vuur al omscheppend totdat het roze eraf is. Laat het gehaktmengsel iets afkoelen.

Laat de roomboter smelten.

Leg een vel filodeeg neer met de punt naar je toe. Kwast in met boter. Leg een flinke eetlepel van het gehaktmengsel onder in de punt. Vouw de punt naar binnen. Vouw daarna de zijanten naar binnen. Rol van onderaf strak op tot een rolletje. Leg met de vouw naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat.

Kwast de rolletjes voor het bakken nogmaals in met gesmolten boter en bestrooi met het sesamzaad.

Bak in de oven in ca. 20 minuten knapperig en goudbruin.

*Eet smakelijk!*

