**Brabants worstenbroodje**

*Deeg:*

250 g witte bloem

¼ liter melk

75 g boter

Snuif zout

10 g suiker

1 zakje gist

*De worstjes:*

gemengd gehakt
(varken – rund).

beschuit of paneermeel

ei

peper & zout

nootmuskaat

graantjesmosterd

melk

Zeef 250 g bloem, meng met een beetje zout en maak een kuiltje in het midden. Breng een kwart liter melk op kamertemperatuur en roer er een zakje droge gist en een tweetal eetlepels suiker doorheen. Smelt 75 g boter tot ze zacht is maar niet lopend. Doe nu de melkbereiding en de boter in het kuiltje, meng met de bloem en kneed tot deeg. Voeg desnoods bloem toe tot het deeg niet meer kleeft. Dek de deegbal af en laat minstens een half uurtje rusten op kamertemperatuur en tochtvrij.

Maak ondertussen de vulling. Meng het gehakt met het ei, fijngemalen beschuit of een paar eetlepels paneermeel. Kruid met peper, zout, nootmuskaat, een lepel graantjesmosterd en een flinke scheut melk.

Meng goed, verdeel in ballen ter grootte van je handpalm en rol die uit tot worstjes. Dek ze af en zet koel weg.

Verdeel de deegbal in evenveel porties als je worstjes hebt. Dek de porties individueel af met een beetje folie en laat nog een kwartiertje staan.

Rol de deegballetjes uit tot rechthoekige vellen. Leg er de worstjes op, plooi de zijkanten in en rol ze op. Bestrijk met eigeel en zet ze 30 minuten in een oven voorverwarmd op 200°C.