

## Broodje Kebab

### Ingrediënten:

Plakje bladerdeeg per broodje  
gegaard kebab gehakt  
Melk

### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 190 graden.  
Gebruik eventueel een oventhermometer om de juiste oventemperatuur te bepalen.

Ontdooi de benodigde plakjes bladerdeeg. Snij één kant van het bladerdeeg in met een mesje, om de cm en blijf hierbij ongeveer 1 cm uit de kant. Leg op de andere kant van het bladerdeeg wat gehakt. Smeer de rand van het bladerdeeg in met wat melk en vouw het bladerdeeg dubbel. Druk dit goed aan, bijvoorbeeld met een vork. Bovenzijde insmeren met wat melk.

Leg de broodjes op de crispmat en bak de broodjes af in ongeveer 15 minuten.

Eet smakelijk.

(Recept van Mariëlla van Dijk)



Rembrandtstraat 31  
2671 GC Naaldwijk  
tel. 0174-622168

[www.marianskookwereld.nl](http://www.marianskookwereld.nl)

