

# Sausage Rolls van de BBQ, het ultieme sausijzenbroodje!

👤 4 personen

🕒 2 uur



Gemiddeld

## Ingredienten & benodigdheden

- 4 Duroc worsten
- 1 rol vers bladerdeeg
- 1 grote witte ui, in halve ringen
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 1 tl gerookte paprikapoeder
- 1 el grove mosterd
- 1 el verse tijm, fijngesneden
- Peper en zout naar smaak
- 2 eieren
- 1 el roomboter
- Sesamzaadjes

### Benodigdheden

- BBQ met volledig indirecte opstelling
- Skillet
- Pizzasteen
- Spatels
- Kwastje
- Keukenfolie
- Mengkom

- Steek de BBQ aan laat deze oplopen naar 180 graden.
- Zet een skillet boven het directe vuur en laat deze even opwarmen.
- Doe de boter in de skillet en laat dit smelten. Voeg de fijngesneden knoflook en de ui toe en bak dit tot ze net glazig zijn.
- Laat de ui en knoflook dan iets afkoelen, en maak ondertussen de BBQ vast volledig indirect op 180 graden.
- Snijd de Duroc worsten aan één kant in zodat je de natuurdarm makkelijk kunt verwijderen.
- Meng in de kom de tijm, paprikapoeder, mosterd en peper en zout door het vlees van de worsten heen, samen met de gebakken uien en knoflook.
- Leg een ruim stuk keukenfolie op je werkbank en verdeel het vleesmengsel als een worst in het midden van de folie.
- Rol de folie op zodat je met een stevige, strak opgerolde worst eindigt. Leg deze een uurtje in de koeling zodat het vlees wat kan opstijven.
- Rol het bladerdeeg uit en leg vleesmengsel in het midden.
- Bestrijk één kant met opgeklopt ei.
- Vouw de andere kant van het bladerdeeg eroverheen en duw het voorzichtig maar strak om het vleesmengsel.
- Snijd eventueel overtollig bladerdeeg netjes weg en druk de zijanten voorzichtig aan met een vork, zodat het volledig is afgesloten.
- Bestrijk het bladerdeeg met opgeklopt ei en top het af met wat sesamzaadjes. (Een klein beetje Maldon zout is ook erg lekker!)
- Leg de pizzasteen in de BBQ en laat deze op temperatuur komen en leg de sausage rolls voorzichtig op de steen.
- Laat de sausage rolls zo'n 30 minuten garen, tot het vlees een kerntemperatuur van 72 graden heeft en het bladerdeeg goudbruin en krokant is.
- Tip: Draai de pizzasteen regelmatig een kwartslag om te voorkomen dat het bladerdeeg aan één kant te snel verkleurd.
- Snijd de sausage rolls in gelijkmatige sausijzenbroodjes, en genieten maar!



Bekijk alle receptvideo's  
op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl