

# Tuisgemaakte Worsrolletjies

## BESTANDELE

### Vulsel:

1kg maalvleis  
15ml sout  
25ml spekvleis, swoerdloos, gesnipper  
knypie neutmuskaat  
tafelsmaakmiddel na smaak  
2 snye witbrood (gekrummel)  
25ml asyn  
10ml koljander  
knypie kaneel

### Deeg:

4 x 250ml koekmeelblom  
500g botter  
1 eiergeel  
5ml sout  
12.5ml suurlemoensap  
250ml water

### Vulsel:

Braai al die vulsel bestanddele saam totdat die vleis geurig bruin verkleur is. Laat afkoel.

### Deeg:

Sif meelblom en sout saam.

Vryf botter in tot dit lyk soos broodkrummels.

Voeg eiergeel, suurlemoensap en genoeg water by om 'n hanteerbare deeg te vorm.

Rol deeg uit op 'n meelbestrooide oppervlak. Plaas bietjie vleis bo-op deeg.

Smeer kante met eierwit. Rol op.

Verf mengsel van geklitse eiergeel en melk bo-oor.

Bak vir 45 minute lank in 'n voor verhitte oond teen 180°C tot goudbruin.

Sny in worsrolletjies.

Lewer ongeveer 5 dosyn worsrolletjies.

Boerekos.com