Mummieworstjes

Tante Kato maakt griezelig lekkere mummieworstjes!
Een vrolijk hapje voor een griezelfeestje. Smakelijk!



Ingrediënten

▪ 1 rol bladerdeeg ▪ 8 kleine knakworstjes ▪ 1 ei	▪ Een beetje mosterd voor de oogjes ▪ Ketchup om erbij te serveren

Opgelet

Kinderen onder de 12 jaar maken dit gerecht onder begeleiding van een volwassene.
Pas op: de worstjes zijn heet na het bakken.

Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 200 graden (of volgens de verpakking van het bladerdeeg).
- Rol het bladerdeeg uit en snijd het met hulp van een volwassene in smalle reepjes.
- Dep de knakworstjes droog. Wikkel om elk worstje enkele reepjes bladerdeeg. Laat aan één uiteinde een klein stukje vrij voor het gezichtje.
- Leg de mummieworstjes op een bakplaat met bakpapier. Klop het ei los en bestrijk het deeg ermee.
- Bak de mummieworstjes ongeveer 15 tot 20 minuten, tot het bladerdeeg goudbruin en gaar is. Volg de aanwijzingen op de verpakking als die anders zijn.
- Laat ze even afkoelen. Maak met een klein stipje mosterd twee oogjes op het vrije stukje. Serveer met ketchup.

Smakelijk griezelen!