

Bladerdeegrolletjes met teriyaki-champignons

totale tijd **30 min.** 10 min. voorbereidingstijd 20 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):

1.800 kJ / 430 kcal

Vetten: **28 g** Eiwitten: **8 g**

Koolhydraten: **35 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

200 g	champignons
60 g	ui
20 ml	koolzaadolie
40 ml	<u>Kikkoman Teriyaki Marinade</u>
200 g	bladerdeeg
1	eidooier, om te bestrijken
60 g	mayonaisse
2 el	verse dille, fijngehakt

VOORBEREIDING

Stap 1

200 g champignons - **60 g** ui - **20 ml** koolzaadolie - **40 ml** Kikkoman Teriyaki Marinade

Snijd de champignons en ui in plakjes en fruit ze in de koolzaadolie. Voeg de Kikkoman Teriyaki Marinade toe en bak tot het meeste vocht verdampt is.

Stap 2

200 g bladerdeeg - **1** eidooier, om te bestrijken
Rol het bladerdeeg uit, verdeel de vulling erover en rol het op tot rolletjes. Snijd in kleinere stukjes en bestrijk ze met het eigeel. Bak ze 15-18 minuten op 200 °C tot ze goudbruin zijn.

Stap 3

60 g mayonaisse - **2 el** verse dille, fijngehakt
Meng de mayonaisse met de fijngehakte dille en serveer als dip bij de broodjes.