



## Bakken



## Egg Salad Buns

(12 STUKS)

### Ingredienten:

#### voor het deeg:

8 g gedroogde gist  
400 g bloem  
2,5 dl melk (30graden)  
½ tl zout  
40 gr boter  
50 gr suiker

#### voor het vulling:

4 eieren hardgekookt  
3 el mayonaise  
¼ ui klein fijn gesnipperd  
kerriepoeder  
peper  
zout

#### Overig:

1 losgeklopt ei  
1 el mayonaise  
verse peterselie

### Bereidingswijze:

- Meng de ingredienten (behalve de boter) voor het deeg, en kneed het een paar minuten. Voeg de boter in stukjes toe en kneed het vervolgens 15 minuten tot een mooi en soepel deeg ontstaat. Laat het deeg afgedekt rijzen op een warme plaats voor 1 uur.
- Snij de eieren in kleine blokjes, meng ze met de mayonaise en de ui. Breng op smaak met de kerriepoeder, zout en peper. Verdeel in 12 porties
- Verdeel het deeg in 12 gelijke delen, maak hier ballen van en laat deze 20 minuten rusten afgedekt onder vershoudfolie
- Rol de balletjes uit na het rusten (zonder deze nogmaals te kneden) uit tot een diameter van ca 13 cm, leg 1 portie eisalade op ieder plakje deeg en vouw ze dicht. En vorm ze voorzichtig tot mooie balletjes, leg de vervolgens met de dichtgevouwde randjes naar beneden in een beboterde muffinvorm. Laat nog 40 minuten afgedekt rijzen op kamertemperatuur
- start ondertussen de BBQ op en verwarm hem voor op 190°C
- Strijk de balletjes in met het losgeklopte ei. Vervolgens knip je met een schaar een kruis in de bovenkant van de balletjes (eerste knip ca 4 cm, dan naar links en rechts 2 cm) In dit kruis plaats je voorzichtig nog een ¼ tl mayonaise
- Plaats nu het muffinblik in de BBQ en laat 15-18 minuten bakken tot de buns mooi gekleurd zijn.
- Neem de buns uit de vorm en bestrooi ze met wat verse peterselie.