



CERVELAS

Samenstelling:

- 4 kg snijlingen van runds- en varkensvlees
- 4 kg spek
- 2 kg ijs of water

Hulpstoffen per kg : - 18 g genitriteerd zout

- 4 g **Mengeling Cervelas**
of 6 g **Mengeling Cervelas + Look**
- 50 g **Lianta Super P**
- 2 g **Kleurstabilisator**
- 1 g **Antisur**

Werkwijze:

Vlees en spek afzonderlijk door de 3 mm plaat draaien.

Het vlees, waaraan het genitriteerd zout wordt toegevoegd, cutteren met het ijs (of water).

Als dit opgeslorpt is voegt men het spek en op het einde de **Lianta Super P**, **Mengeling Cervelas** of **Mengeling Cervelas + Look**, de **Kleurstabilisator** en de **Antisur** toe.

Nog eventjes cutteren tot men een homogene massa bekomen heeft.

Afvullen in kromme runderdarmen welke ongeveer elke 15cm worden afgebonden.

Goed afdrogen en daarna warm roken (50°C.) gedurende 2 uren. **Rookpoeder** op het zaagsel strooien komt de smaak ten goede. Rookpoeder is uitsluitend samengesteld uit gebroken jeneverbessen en aromatische kruiden.

Koken gedurende 30 à 35 minuten op 80°C. Na volledige afkoeling de cervelas eventjes in kokend water dompelen.