

Witte boerenpensen

Samenstelling: 5kg. Mager varkensvlees
2,5kg. Spek (buik, keel)
1,25kg. Broodkruim of 800g. Broodpaneermeel
 $\frac{3}{4}$ tot 1L. Melk
10 Eieren

Hulpstoffen per kg: 15g. Zout
4g. **Mengeling boudin blanc**
30g. **Lianta super P**

Werkwijze:

Het goed doorgekoeld vlees en spek door de 5mm. Plaat malen en mengen met het broodkruim of broodpaneermeel, de melk, de eieren en al de hulpgrondstoffen. Zolang bewerken tot een gebonden massa wordt bekomen.

Afvullen in varkensdarmen en afbinden tot pensen van ong. 100g.
In water leggen van 90°C en verder laten garen op 80°C.(ong. 30 min.).