



Parijse Worst

Samenstelling: 3 kg mager varkensvlees
1 kg mager varkensvlees in dobbelstenen van $\pm 2 \text{ cm}^3$
4 kg keelspek
2 kg ijs of water

Hulpgrondstoffen per kg: 18 g genitriteerd zout
4 g mengeling **'Saucisson de Paris'**
50 g **'Lianta Super P'**
eventueel: 1 à 2 g lookpoeder

Werkwijze:

Aan het mager vlees van bij het begin het genitriteerd zout toevoegen. Uitscutteren onder toevoeging van het ijs of het water, tot dit volledig is opgeslorpt. Nu het spek, de mengeling **'Saucisson de Paris'** en de **'Lianta Super P'** toevoegen. Uitscutteren tot het deeg zeer fijn en blinkend is. Meng hieronder de voorgezouten dobbelstenen van mager varkensvlees.

Vast afvullen in de gewenste darmen.

Nu koken op 70 à 75°C.

P.S.: Om eventueel fabrikagefouten op te vangen kan men **'Melkeiwitten'** (5 à 10 g) toevoegen. Dit dient te gebeuren bij het begin van het cutteren, dus nooit tesamen met de **'Lianta Super P'**.