



PASSIE
VOOR
AMBACHT



Bloedworst Compleet

Bloedworst maken is nooit zo makkelijk geweest!

Voordelen:

- Niet meer afhankelijk van de beschikbaarheid (leveringsdag) van vers bloed.
- Nooit meer oud of verontreinigd bloed (hygiënischer).
- Steeds dezelfde smaak (geen bloed meer dat te gezouten is).
- In rauwe vorm invriesbaar.
- 100% slaagkans met steeds dezelfde binding.
- Belgische smaak!

Samenstelling:

3l water

960g *Bloedworst Compleet* (portieverpakking)

2kg ui, in fijne blokjes gesneden

2kg keelspek

700g appelmoes zonder stukken

Bereiding:

- Meng het water met de mengeling *Bloedworst Compleet* en laat rusten.
- Stoof de uitjes rustig 'blank' gedurende 30 minuten.
- Draai het keelspek door de 3mm plaat en meng het met de gestoofde ui (niet meer verwarmen).
- Roer tot alles goed gemengd is.
- Voeg nu het appelmoes en het mengsel water/*Bloedworst Compleet* toe.
- Vul af met een trechter of vulbus in een darm van kaliber 40/42.
- Kook de worsten gedurende minstens 30 minuten op 85°C.
- Laat na het koken de worsten gedurende 5 minuten afkoelen in koud water.
- Leg nu de darmen open in een bak met een vochtige doek erop en laat verder koelen in de frigo.

Tip voor Gourmet / Teppanyaki:

Vul af in schapendarmen en kook volgens dikte.