

ZOMERWORSTEN

Glutenvrij

Zomer Worst

SAMENSTELLING:

- » 2kg mager varkensvlees
- » 2kg keelspek
- » 1l water
- » 0,5kg gerookt spek zonder zwoerd

HULPSTOFFEN

(korrel en gerookt spek niet bijrekenen)

- » 20g/kg **Multi-Worst**
- » 15g/kg nitrietpekelsout

KORREL:

- » 2kg mager buikspek, daags voordien door de 3mm plaat draaien en voorzouten met:
 - 15g/kg nitrietpekelsout
 - 25g/kg **Multi-Worst**

WERKWIJZE:

- » Cutteren met de hulpstoffen tot fijn deeg.
- » Korrel bijdoen en enkele toeren meecutteren.
- » Afvullen in varkensdarm 34/36.
- » 30 minuten koken in water van 75°C.
- » Afkoelen in ijswater.
- » Achteraf de worst ontdoen van het vel en insmeren met bv:
 - **Marinade Vénitienne**
 - **Marinade Calcutta**



Mengeling: 'MULTI-WORST'

Complete mengeling voor het succesvol maken van o.a.:

- » Barbecueworst
- » Kaasworst
- » Kippenworsten

Gemakkelijk voor tijdens het barbecue seizoen daar deze worstjes invriesbaar zijn na het koken en afkoelen.

Zomerworst met kaas

Zelfde deeg als zomerworst.

Aan de korrel 150g/kg blokjes half-oude kaas toevoegen.

WERKWIJZE

- » De kaas enkele toeren laten meecutteren tot de gewenste korrel.
- » Afvullen in varkensdarm 34/36.
- » Lichtjes drogen, kort warm (60°C.) roken tot men een goud-gele kleur bekomt.
- » 30 minuten stomen op 70°C.
- » Afkoelen net tot de worst niet meer dampst en in een bak openleggen in de frigo met een vochtige doek erop.
- » Kan zowel koud als warm gegeten worden.

