



Witte Pens Compleet

Volledige mengeling (specerijen & bindmiddel) om de witte worst aan te maken met de juiste beet en smaak.

Samenstelling:

2,5kg mager varkensvlees
3,5kg keelspek
3,5l volle melk
8 eieren

Hulpgrondstoffen:

350g mengeling Witte Pens Compleet (35g/kg)
900g wit paneermeel (90g/kg)
160g keukenzout (16g/kg)

Bereiding:

- Belangrijk: koud werken!
- Meng melk en chapelure met de eieren en laat nog 30 minuten weken in de frigo.
- Cutter het mager vlees en de mengeling *Witte Pens Compleet* en voeg de melk-paneermeel-ei massa toe.
- Voeg het keelspek en het keukenzout toe en cutter tot een fijne massa (max 12°C.).
- Vul af in varkensdarm (34/36) en kook gedurende 35 minuten op 75°C.
- Koel af in ijswater.

Tip voor de feestdagen:

Witte worst met truffel: voeg 50g/kg truffelpasta (salsa tartufata) toe.