

Jachtworst

Samenstelling: 4 kg mager vlees (runds en varkens)
4 kg keelspek
3 kg voorgezouten en door de 10 mm plaat gemalen mager buikspek
2 kg ijs of water

Hulpgrondstoffen per kg:

18 g genitrieteerd zout (genre Colorozo)
50 g **Lianta Super P.**
4 g **Mengeling Jachtworst**
2 g **Kleurstabilisator**

Werkwijze:

- Voeg het genitrieteerd zout toe aan het mager vlees.
- Uitcutteren onder toevoeging van het ijs of het water, tot dit volledig is opgeslorpt.
- Het keelspek, de **Mengeling Jachtworst**, de **Lianta Super P** en de **Kleurstabilisator** toevoegen.
- Uitcutteren tot het deeg zeer fijn en blinkend is.
- De massa uit de cutter halen en het mager buikspek toevoegen.
- Deze massa duchtig kloppen teneinde het spek en het vlees regelmatig te verdelen.
- Vast afvullen in de gewenste darmen.
- Warm Roken. **Rookpoeder** op het zaagsel strooien komt de smaak ten goede. Rookpoeder is uitsluitend samengesteld uit gebroken jeneverbessen en aromatische kruiden.
- Nu koken op 70 à 75 °C.

P.S. Men kan aan de worst ook een rooksmaak geven door toevoeging van **Natuurlijk Rookaroma**.