



Grillworst met roll-in

Heerlijke smaak en mooi van kleur.

Samenstelling:

- | | |
|---------------------|------|
| • Varkensvlees (V1) | 4 kg |
| • Keelspek (V6) | 4 kg |
| • IJswater | 2 l |

Hulpgrondstoffen van Evlier:

- | | |
|------------------------------|-------|
| • Nitrietpekelsout (17g/kg) | 170 g |
| • Grillworst Evlier (55g/kg) | 550 g |

Afwerking:

Door de roll-in kruiden draaien.

Bereiding:

Varkensvlees en keelspek door grove plaat draaien en goed mengen samen met het water en de hulpgrondstoffen. Alles doordraaien door de 3.5 plaat en nogmaals goed mengen en afvullen in doorzichtige steriele darm kal. 40.

30 min. koken op 75°C., koel af in koud water en volledig laten afkoelen in de frigo.

Darm verwijderen en bestrooien met roll-in kruiden.

15 min. grillen op 120°C en deze zijn klaar voor verkoop.