



# Kaasgriller met curry

Heerlijk op de barbeque!

## Samenstelling

|                                                         |        |
|---------------------------------------------------------|--------|
| • Mager varkensvlees                                    | 2 kg   |
| • Buikspek                                              | 2 kg   |
| • Keelspek                                              | 1 kg   |
| • Ijs                                                   | 1,5 kg |
| • Oude of half belegde kaas (100g/kg)<br>Kleine blokjes | 650 g  |
|                                                         | -----  |
| Totale massa                                            | 6,5 kg |

## Hulpgrondstoffen Evlier

|                      |                |
|----------------------|----------------|
| • Beierse braadworst | 390 g (60g/kg) |
| • Salsa Vadouvan     | 260 g (40g/kg) |
| • Nitrietpekelzout   | 104 g (16g/kg) |

## Bereiding

Het vlees door de grove plaat draaien en goed mengen met de hulpgrondstoffen van Evlier; **Beierse braadworst, Salsa Vadouvan, Nitrietpekelzout** en water. Deze door een 3mm plaat draaien en nogmaals goed mengen met de kleine blokjes kaas. Afvullen in varkensdarm en 30 minuten koken op 75 °C. (indien men ze 1 nacht in frigo plaatst voor het koken bekom je een mooiere kleur) Afkoelen in koud water en dan in frigo bewaren met folie erom.

## Voor in de toonbank:

Gelijkmatig Curry Yellow Storm op de worstjes strooien en presenteren op schaal.