



Pur Porc Apéro's

Met Argentijnse kruiden

Samenstelling

- Licht bevroren, vast buikspek
- **Of**
- 2/3 licht bevroren varkensvlees (schouder)
- 1/3 bevroren bandspek

Hulpgrondstoffen

- Evlier Pur Porc Complet 40 g/kg
- **Evlier Argentijnse kruiden** 20 g/kg
- Nitrietpekelzout (NPZ) 8 g/kg
- Keukenzout

Bereiding

Meng het vlees met **Evlier Pur Porc Complet**.
Voeg het keukenzout en NPZ toe en meng nogmaals tot het goed gemengd is.
Draai het geheel door 10 mm plaat en nogmaals goed mengen.
Draai dit mengsel nu door de 4 mm plaat.

Neem bolletjes deeg van 150 g en bol deze op tot een mooie ronde vorm.
Wentel het Pur Porc bolletje in de **Evlier Argentijnse kruiden** en duw af met een hamburgervorm.
Wentel deze nog eens door de **Evlier Argentijnse kruiden** en plaats die op een rooster.

Plaats deze apéro 's onafgedekt 14 dagen in de koelkast.

De **Pur Porc Apéro's** zijn nu klaar voor verkoop.