

Luikse witte pensen (Boudin de Liege)

Samenstelling: 6kg. Mager varkensvlees
4kg. Keelspek
2,5l Melk
1kg. Broodkruim of 700g broodpaneermeel

Hulpgrondstoffen per kg. 15g Zout
60g **Mengeling boudin de Liege C**
20g Gesneden verse ajuin

Werkwijze

Week het broodkruim of broodpaneermeel in de melk en draai het samen met het vlees en het spek door de 4mm. Plaat. Voeg hierbij al de hulpgrondstoffen. Dit alles goed mengen.
Afvullen in varkensdarmen en afdraaien tot worstjes van ong. 12cm.
Koken gedurende 30 minuten op 75°C.