

Grillworst



Hartige worst voor de boterham of lekker als hapje

Samenstelling

Varkensvlees (V1)	4 kg
Keelspek (V6)	4 kg
IJswater	2 l

Totaal massa: 10 kg

Hulpgrondstoffen

Evlier Grillworst	550 g (55 g/kg)
Nitrietpekelzout (NPZ)	170 g (17 g/kg)

Voor de afwerking

Evlier Hongaarse Schaschlik
Evlier Horeca Barbecue

Bereiding

Draai het varkensvlees en het keelspek door de grove plaat en meng met het ijswater, **Evlier Grillworst** en het nitrietpekelzout.

Draai het geheel door de 3,5 mm plaat en meng nogmaals goed. Vul de massa af in doorzichtige steriele darmen kal. 40. Gaar de worsten 30 minuten op 75 °C, koel ze af in koud water en laat ze volledig afkoelen in de koeling. Verwijder de darmen en bestrooi de grillworst met **Evlier Hongaarse schaschlik** of **Evlier Horeca Barbecue**. Grill de worsten een kwartier op 120 °C. De mooi oranje grillworsten zijn klaar voor de toonbank!