



LUNCHWORST

Samenstelling Basisdeeg Kookworst:

- 4 kg mager vlees (runds en varkens)
- 4 kg spek (keel)
- 2 kg ijs of water

Extra voor Lunchworst

- 3 kg voorgezouten en door de 10mm plaat gemalen mager buikspek
- 100 g pistachepitten

Hulpstoffen / kg :
- 18 g genitriteerd zout
- 60 g 'Mengeling Kookworst'

Werkwijze:

Voeg vanaf het begin het genitriteerd zout toe aan het mager vlees.

Voeg het water of ijs toe tijdens het cutteren totdat het volledig geabsorbeerd is.

Voeg nu de '**Mengeling Kookworst**' en het keelspek toe.

Cutteren tot het deeg fijn en blinkend is.

Voeg nu de het mager buikspek en de pistachepitten toe.

Eventjes cutteren.

Vast afvullen in de gewenste darmen.

Koken op 70 à 75 °C.