

Hespenworst

Samenstelling: 4kg mager vlees (rund en varkens)
4kg spek (keelspek)
2kg ijs of water

Hulpgrondstoffen per kg:

18g genitriteerd zout
60g **volledige mengeling voor kookworst**

Werkwijze:

Aan het mager vlees van bij het begin het genitriteerd zout toevoegen. Cutteren onder toevoeging van het ijs of water, tot dit volledig is opgenomen. Nu het spek en de **volledige mengeling voor kookworst** toevoegen. Cutteren tot de deeg zeer fijn en blinkend is.

Vast afvullen in de gewenste darmen.

Warm roken. **Rookpoeder** op het zagemeel strooien komt de smaak ten goede.

Rookpoeder is uitsluitend samengesteld uit gebroken jeneverbessen en aromatische kruiden.

Koken op 70 à 75°C

P.S. Men kan aan de worst ook een rooksmaak geven door toevoeging van **natuurlijk rookaroma**.

Zwitserse worst

Zelfde bereiding als hespenworst maar per kg basisdeeg voegt men toe:

100 à 150g oude kaas in dobbelsteentjes van ong. 1cm
200g gekookte hesp in dobbelsteentjes van 1/2cm
4g bieslook