



## Bloedworst

Samenstelling : 8 kg varkenskoppen  
5 kg spek (buik, keel)  
3 kg broodkruim of 2 kg broodpaneermeel  
6 liter vers gezeefd varkensbloed

Hulpgrondstoffen per kg : 18 gr zout  
30 gr '**Lianta Super P**'  
4 à 6 gr '**Mengeling Bloedworst**' (met of zonder kaneel)  
10 gr gedroogde ajuinsnippers

Werkwijze :

De varkenskoppen gaar koken, ontbenen, alle kraakbeen en pezen verwijderen en samen met het spek en het broodkruim of broodpaneermeel door de 3 mm plaat draaien.

Voeg nu het bloed (temperatuur  $\pm 30^{\circ}\text{C}$ .) toe samen met de '**Lianta Super P**', de '**Mengeling Bloedworst**', de gedroogde ajuinsnippers en het zout (rekening houden met de hoeveelheid indien het bloed gezouten is).

De ganse massa mengen en eventjes cutteren of door de 5 mm plaat draaien.

Vul onmiddellijk af in varkensdarmen, maar niet te vast want men dient rekening te houden met het zwellen tijdens het koken.

Breng het kookwater tot op  $90^{\circ}\text{C}$ . Leg er de pensen in en laat deze gaar worden op  $80^{\circ}\text{C}$ . (30 à 40 minuten). De gaarheid kan men controleren met een priem : zodra de pensen tot in de kern gaar zijn , is er geen bloed meer aan de priem.

De worsten enkele minuten in koud water dompelen.

Nadien ophangen en na  $\pm 5$  minuten met de hand het uitgezwete vet over de ganse worst verdelen zodat ze mooi blinken.