



Zwarte Breughel beuling

Samenstelling : 5 kg keelspek
2 kg oud brood of 1,4 kg broodpaneermeel
3,5 liter vers gezeefd varkensbloed
3 kg ajuin
0.7 liter verse room

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

Werkwijze :

Giet het bloed (temperatuur ongeveer 30°C.) over het in stukjes gesneden brood of het broodpaneermeel. Goed mengen en laten weken.

De ajuinen lichtjes stoven, bij voorkeur in reuzel.

Het spek door de 3 mm plaat draaien.

Meng nu de bloedmassa, de ajuin en het spek samen met de **'Lianta Super P.'**, de **'Mengeling Bloedworst'** en het zout (rekening houden met de hoeveelheid indien het bloed gezouten is.)

De ganse massa nog even cutteren of door de 5 mm plaat draaien en mengen met de room.

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

Breng het kookwater tot op 90°C. Leg er dan de pensen in en laat deze gaar worden op 80°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 ongeveer 5 minuten met de hand het uitgezwete vet over de ganse worst verdelen zodat ze mooi blinken.