



## FRANKFURTER WORSTJES

Vlees :        65 kg mager varkensvlees  
                  35 kg spek

Hulpstoffen / kg : - 18 g genitriteerd zout  
                          - 4 g mengeling 'FRANKFURTER'  
                          - 50 g 'Lianta Super P'  
                          - 2 g 'Kleurstabilisator'  
                          - 1 g 'Antisur'  
                          - **Aroma** naar smaak

Het goed doorkoeld varkensvlees door de 14mm plaat draaien en voorzouten met de helft van het genitriteerde zout.

Het spek wordt in stukken gesneden en beiden worden voor één nacht in de frigo geplaatst.

De volgende morgen het spek en het varkensvlees afzonderlijk door de 3mm plaat draaien.

Het varkensvlees uitcutteren met water en 'Lianta Super P'. Daarna het spek bijvoegen en de rest van het genitriteerde zout alsook de kruiden en de rest van de hulpgrondstoffen.

Nog even doorcutteren en vervolgens flink bewerken in de mengbak.

Afvullen in smalle schapensnaren die elke 10 cm. worden afgeknepen.

De worstjes warm drogen met gas en snel roken op hoge temperatuur (ongeveer 3 uur op 50 à 60°C).

Hierna koken op 75°C gedurende 7 à 9 minuten en afkoelen door ze één uur in stromend water te leggen.

Men bewaart de Strasbourg worstjes het beste in een pekkel van 3° (= 300g zout per 10 liter water).