

Droge worstjes

Samenstelling 7kg. Goed doorgekoeld mager varkensvlees
3kg. Goed doorgekoeld spek

Hulpgrondstoffen per kg 20 a 25g zout
6g **mengeling droge worst + kleur**
20 a 30g **Lianta D.S.**
1g **Antisur**

Werkwijze

Het vlees en spek in stukken snijden en mengen met de hulpgrondstoffen. Door de 5mm. Plaat draaien en nogmaals goed mengen. Afvullen in smalle varkensdarmen en afdraaien tot worstjes van 8 a 10cm.

Minstens 48 uren in de frigo hangen beschermd tegen de vocht.
Nadien verder drogen op kamertemperatuur. Ook hier tocht vermijden.

Volgende punten zijn eveneens belangrijk voor een succesvolle bereiding van droge worstjes: – scherpe molenmessen.
– hoge vochtigheid bij het begin van het drogen.