



## LEVERWORST

Samenstelling: 5 kg Varkenslever  
5 kg Spek (borst en wangen)

Hulpgrondstoffen per kg: 18 g Genitrieteerd Zout  
4 g **Mengeling Leverworst**  
50 g **Lianta Super P**  
Ajuin naar smaak

Werkwijze:

De lever ontdoen van de galgangen, in plakken van 1 cm dikte snijden en goed uitspoelen in koud water. Goed laten uitlekken. Voorzouten met 18 g genitrieteerd zout per kg.

Het spek in stukken snijden en samen met de lever in de frigo plaatsen.

De volgende dag de lever, het spek en de gebraden ajuin door de 2 mm plaat draaien. De lever cutteren tot ze luchtbellend vertoont. Nu de specerijen, het spek en de rest van het genitrieteerde zout toevoegen. Op het laatst van het cutteren wordt de **Lianta Super P** toegevoegd.

Wanneer de massa fijn gecutterd is, wordt ze duchtig in de mengbak geklutst en luchtledig afgevuld in darmen naar uw keuze.

Nu de worsten koken gedurende 1u à 1.15u op een temperatuur van 78°C.

De worsten circa 15 min. in koud water koelen en daarna aan de lucht blootstellen bij 15°C tot de worsten volledig zijn doorkoeld.

Belangrijk :

**Darmblanc** voorkomt het kleverig worden der darmen.  
**Solution FEM** verhoogt aanmerkelijk de leversmaak.