

Kipfrankfurter



Een frankfurterworstje boordevol smaak van 100% kip

Samenstelling

Uitgebeende kippenbovenbout met vel	5 kg
Water	1 l
Mosterd	0,5 kg

Hulpgrondstoffen

Evlier Mix culinaire	195 g (30 g/kg)
Evlier Frankfurter extra	98 g (15 g/kg)
Evlier Deco red spice	33 g (5 g/kg)
Nitrietpekelzout	104 g (16 g/kg)
Evlier Rookkleur L.	

Totaal massa: 6,5 kg

Bereiding

Het licht bevroren kippenvlees met vel cutteren met het water, de mosterd en de **Evlier Mix culinaire**. Vervolgens het nitrietpekelzout de **Evlier Frankfurter extra** toevoegen. Extra cutteren tot 12 °C.

Voeg nu de **Evlier Deco red spice** toe en laat dit enkele toeren mee cutteren tot het gemengd is met de massa.

Afvullen in een smalle varkensdarm 30/32 en koken op 72 °C gedurende 20 minuten. Afkoelen in 10 liter koud water gemengd met 60 g **Evlier Rookkleur L.**

Afdekken met een vochtige doek en folie om uitdroging te voorkomen en bewaren in de ijskast.

! Heerlijk op de barbecue!

! Geschikt voor invriezen.