



# CERVELA'S (PAARD OF VARKEN) MET DE MOLEN

*Unieke all-in-mix met een goed rendement  
en authentieke smaak*

## SAMENSTELLING

mager varkensvlees (V2) (of paardenvlees indien paardenworst)	3 kg
keelspek (V6)	3 kg
ijswater	2 kg
<b>Totaal</b>	<b>8 kg</b>

## HULPGRONDSTOFFEN

Cervela Compleet	480g	(60 g/kg)
nitrietpekelzout	144 g	(18 g/kg)

## BEREIDING

Het half bevroren keelspek en mager vlees éénmaal door de grove plaat draaien, vervolgens het NPZ en ijswater eronder mengen. Nu de Cervela Compleet toevoegen en goed ondermengen. Dan het deeg tweemaal door de fijne plaat (3 mm) draaien en het deeg is klaar om afgevuld te worden.



### Voor een mooie huisbereide ambachtelijke uitstraling:

Afvullen in een natuurlijke runderdarm 60/65. De worsten afbinden in lange stukken en één nacht in de frigo zetten. Dag nadien koken of stomen gedurende 45 min. op 75°C. 200 g Rookkleur L in 8 liter water mengen en de worsten onmiddellijk na het koken in het mengsel leggen tot ze een mooie rookkleur krijgen. Los van elkaar hangen om af te koelen.



Dit topproduct heeft een goede bewaring indien men het na afkoeling in een krimpzak verpakt of onverpakt los hangend in de frigo bewaart. Als na enkele dagen de worsten te droog worden, enkele seconden onderdompelen in kokend water en terug ophangen.

