



GEVOGELTEWORST MET DE MOLEN

All-in-mix voor een gevogeltevorst van het huis

SAMENSTELLING

gevogeltevlees zonder vel	4 kg	gevogeltevlees zonder vel	3 kg
kippenvel (licht bevroren)	2 kg	keelspek	3 kg
melk (licht bevroren)	2 kg	melk	2 kg
		of	
Totaal	8 kg	Totaal	8 kg

HULPGRONDSTOFFEN

Gevogeltevorst Compleet	480g	(60 g/kg)
<i>(Om kippenlookworst te maken 2 g/kg lookpoeder bijvoegen)</i>		
nitrietpekelzout	144 g	(18 g/kg)

BEREIDING

Het half bevroren kippenvlees en -vel of keelspek éénmaal door de fijne plaat draaien, de Gevogeltevorst Compleet en NPZ met de melk mengen en toevoegen aan het doorgedraaid vlees. Alles goed mengen. Dan het deeg nog éénmaal door de fijne plaat (3 mm) draaien en het kippenworstdeeg 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 72°C.

30 g Rookkleur L in 4 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.

