



GEROOKTE KAASWORST MET DE MOLEN

Unieke all-in-mix om glutenvrijvrije culinaire worsten te bereiden

SAMENSTELLING

mager varkensvlees (V2)	3,5 kg
keelspek (V6)	3,5 kg
ijswater	3 kg

Totaal 10 kg

HULPGRONDSTOFFEN

Haute-Dog Complet	600 g (60 g/kg)
nitrietpekelsout	160 g (16 g/kg)
belegen kaas type 'Oud Brugge'	1,4 kg (140g/kg)

BEREIDING

Het half bevroren keelspek en mager vlees éénmaal door de grove plaat draaien, vervolgens het NPZ en ijswater eronder mengen. Nu de Haute-Dog Complet toevoegen en goed ondermengen. Dan het deeg tweemaal door de fijne plaat (3 mm) draaien en de in blokjes gesneden kaas ondermengen. Het deeg is nu klaar om afgevuld te worden. Afvullen en portioneren in runderdarm (37/40) en één nacht in de frigo zetten. De dag nadien koken of stomen gedurende 30 min. op 70°C. 100g Rookkleur L. in 6 liter water mengen en de worsten onmiddellijk na het koken in het mengsel leggen en even roeren tot ze een mooie kleur hebben. Los van elkaar hangen om af te koelen.



Gerookte kaasworstjes zijn niet alleen een topper voor op de BBQ maar ook een delicatessie als koud aperitiefhapje.

