



HAUTE-DOG MET DE MOLEN

Unieke all-in-mix om glutenvrije, culinaire worsten te bereiden

SAMENSTELLING

mager varkensvlees (V2)	4 kg
keelspek (V6)	3.2 kg
ijswater	2.8 kg

Totaal	10 kg
---------------	--------------

HULPGRONDSTOFFEN

Haute-Dog Compleet	600 g (60 g/kg)
nitrietpekelzout	160 g (16 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 Haute-Dog 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. Afvullen in runder- (37/40) of varkensdarm (34/36) en één nacht in de frigo zetten. De dag nadien koken of stomen gedurende 30 min. op 70 °C. 100 g Rookkleur L in 8 liter water mengen en de worsten onmiddellijk na het koken in het mengsel leggen tot ze een mooie kleur krijgen. Los van elkaar hangen om af te koelen.

! **Homemade Haute-Dog**

Snijd de verwarmde broodjes open en leg er een beetje rucola of fijngesneden ijsbergsla op. Leg de (gegrilde) Haute-Dog met wat gebakken ui, tomaatjes en fijngesnipperde lente-uitjes op het opengesneden broodje. Werk af met de topping(s), in zigzag op de worst en het broodje. **Tip!** Combineer verschillende toppings met verschillende kleuren en smaken op één broodje: mild en pikant, zoet en zuur.

! **Opgepast! Voor een volledig glutenvrije Haute-Dog moet u een aangepast broodje en topping gebruiken.**

