

Lookworst met de cutter



Een ambachtelijke topper van het huis!

Samenstelling

Mager varkensvlees (V2)	2 kg
Keelspek (V6)	2 kg
Rugspek (V8)	2 kg
Gerookte snijlingen ¹	1,5 kg
Ijswater	2 kg

Hulpgrondstoffen

Evlier Lianta Q	380 g (40 g/kg)
Evlier Cervela met look	57 g (6 g/kg)
Evlier Lookpoeder	19 g (2g/kg)
Evlier Rookkleur L	
Nitrietpekelzout (NPZ)	152 g (16 g/kg) ²

Totaal massa: 9,5 kg

¹Gerookt buikspek, bacon, gerookte ham ... (geen gekookte charcuterie restjes) in plakken van 1 cm snijden en één nacht ontzouten in voldoende water (3 l water per kg). De volgende dag afspoelen en door de fijne plaat draaien.

²Lagere dosering door toevoeging van gerookte snijlingen.

Bereiding

Vul de cutter met het half bevroren mager varkensvlees³, de gerookte snijlingen (ontzout en door de fijne plaat gedraaid), het NPZ, de **Evlier Lianta Q**, de **Evlier Cervela met look** en het **Evlier Lookpoeder**. Laat enkele toeren verfijnen.

Voeg geleidelijk 1/3 van het ijswater toe tot het opgenomen is. Voeg vervolgens het half bevroren keel- en rugspek toe, cutter dit op hoge snelheid tot een fijne korrel (niet warmer dan 12 °C). Voeg daarna de rest van het ijswater toe en cutter alles op een lage snelheid tot een eindtemperatuur van 12 °C.

Vul af in natuurlijke runderdarm 37/40 (kransdarm). Kook het geheel 40 minuten op 75 °C. Kleur de worsten in 20 liter koud water met 300 g **Evlier Rookkleur L** tot de gewenste (lichte) rookkleur. Laat afkoelen in de koeling.

³Bij vers vlees: eerst door de fijne plaat draaien en vervolgens cutteren met ijs.