

# Lookworst met de molen



## Een ambachtelijke topper van het huis!

### Samenstelling

Varkensvlees (V2)	2 kg
Keelspek (V6)	3 kg
Gerookte snijlingen <sup>1</sup>	1 kg
IJswater	2 kg

### Hulpgrondstoffen

<b>Evlier</b> Lianta Q	400 g (50 g/kg)
<b>Evlier</b> Cervela met look	48 g (6 g/kg)
<b>Evlier</b> Lookpoeder	16 g (2g/kg)
<b>Evlier</b> Rookkleur L	
Nitrietpekelzout (NPZ)	128 g (16 g/kg) <sup>2</sup>

### Totaal massa: 8 kg

<sup>1</sup>Gerookt 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.

<sup>2</sup>Lagere dosering door toevoeging van gerookte snijlingen.

### Bereiding

Draai het half bevroren varkensvlees, het keelspek en de gerookte snijlingen door de grove plaat.

Meng het NPZ, de **Evlier Lianta Q**, de **Evlier Cervela met look** en het **Evlier Lookpoeder** met het ijswater.

Voeg het door de grove plaat gedraaide vlees hieraan toe en meng het geheel tot het vocht is opgenomen. Draai het geheel door de 3 mm plaat en meng het nog een keer. Draai het geheel tenslotte nog een laatste keer door de 3 mm plaat.

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.