

# Lookworst



## Een ambachtelijke topper van het huis!

### Samenstelling

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Mager varkensvlees (V2)          | 2 kg   |
| Keelspek (V6)                    | 2 kg   |
| Rugspek (V8)                     | 2 kg   |
| Gerookte snijlingen <sup>1</sup> | 1,5 kg |
| Ijswater                         | 2 kg   |

### Hulpgrondstoffen

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| <b>Evlief</b> Lianta Q                   | 380 g (40 g/kg massa)              |
| <b>Evlief</b> Cervela met look mengeling | 57 g (6 g/kg massa)                |
| <b>Evlief</b> Lookpoeder                 | 19 g (2g/kg)                       |
| <b>Evlief</b> Rookkleur L                |                                    |
| Nitrietpekelzout                         | 152 g (16 g/kg massa) <sup>2</sup> |

Totaal massa: 9,5 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

Vul de cutter met het half bevroren mager varkensvlees<sup>3</sup>, de gerookte snijlingen (ontzout en door de fijne plaat gedraaid), het nitrietpekelzout, de **Evlief Lianta Q**, de **Evlief Cervela met look mengeling** en het **Evlief 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 **Evlief Rookkleur L** tot de gewenste, lichte rookkleur. Laat afkoelen in de ijskast.

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