

# Merguez worst



## Hét pittig oranje worstje

### 1. Op basis van lams- en of varkensvlees

#### Samenstelling

Mager vlees (lam en/of varken)	3 kg
Buikspek	1 kg

#### Hulpgrondstoffen

<b>Evlier</b> Saus Merguez C	400 g (100 g/kg)
<b>Evlier</b> Multiburger	80 g (20 g/kg)

Totaal massa: 4 kg

#### Bereiding

Draai het vlees en het buikspek door de grove plaat.

Voeg de **Evlier Saus Merguez C** en de **Evlier Multiburger** toe en meng goed.

Draai het geheel door de 3 mm plaat en meng nogmaals goed door elkaar.

Vul af in schapendarmen en draai deze af tot worstjes van 8 à 10 cm.

### 2. Op basis van panklaar gemengd gehakt

#### Ingrediënten

Panklaar gekruid gehakt	1 kg
<b>Evlier</b> Saus Merguez C	100 g
<b>Evlier</b> Natural fiber mix	10 g

#### Bereiding

Voeg 100 g **Evlier saus Merguez C** en 10 g **Evlier Natural fiber mix** toe per kilogram gekruid gehakt en meng goed.

Vul het geheel af in schapendarmen en draai deze af tot worstjes van 8 à 10 cm.

In een handomdraai creëert u een panklare worst! Ook ideaal voor de barbecue.

**!** **Evlier Natural fiber mix** is een mix van natuurlijke vezels die het vochtverlies van verse vleesbereidingen tegen gaat.

