

## Toscaanse burger

### Hulpgrondstoffen per kg niet bereid gehakt:

- 40g 'Multiburger'
- 5g 'Salsa'
- 1g Lookpoeder
- 50g Geraspte Parmezaanse kaas
- 100g Melk
- 1 ei



**Werkwijze:** Maal het vlees door de 3 of 4 mm plaat. Meng hieronder de hulpgrondstoffen. Nogmaals door dezelfde plaat mengen. Vorm niet te dikke hamburgers. Eventueel kan men er ook een sneetje gerookt spek rond wikkelen.

## Merguez worstjes



**Samenstelling:** 3kg mager vlees (lams- en/of varkensvlees)  
1kg buikspek

**Hulpgrondstoffen per kg:** 100g 'Saus Merguez C'  
40g 'Multiburger'

**Werkwijze:** Het vlees en het spek door de 14 mm plaat draaien en goed mengen met de hulpgrondstoffen. Door de 3 mm plaat draaien en nogmaals goed mengen. Afvullen in schapensnaren en afdraaien tot worstjes van 8 à 10 cm.

## Luikse witte pensen (Boudin de Liège)

**Samenstelling:** 3kg mager varkensvlees  
2kg keelspek

**Hulpgrondstoffen per kg:** 250g melk  
100g broodkruim **of**  
70g broodpaneermeel  
15g zout  
60g 'Mengeling Boudin de Liège C'  
20g gesneden verse uien



**Werkwijze:** Week het broodkruim of broodpaneermeel in de melk en draai het samen met het vlees en het spek door de 4 mm plaat. De andere hulpgrondstoffen hieraan toevoegen en alles goed mengen. Afvullen in varkensdarmen en afdraaien tot worstjes van 12 cm. Koken gedurende 30 min. op 75°C tot een kerntemperatuur van 68°C.

**Het deeg is ook zeer geschikt voor kleine, mooi gekleurde bbq worstjes.**

1/3 deeg: natuur

1/3 deeg: 9g per kg zachte paprikapoeder bijmengen = mooie rode kleur

1/3 deeg: 6g per kg curry en 3g per kg curcuma bijmengen = mooie gele kleur

Afvullen in schapendarmen tot worstjes van 4 à 5 cm. Koken gedurende 15 min. op 75°C tot een kerntemperatuur van 68°C. **Tip:** maak een mooi brochetje met deze 3 verschillende kleuren.