



BBQ worst

Ook heerlijk als hapje op de barbecue

Samenstelling

• Mager varkensvlees (V2)	2,20 kg
• Keelspek (V6)	2,20 kg
• Water	1,50 kg
• Eieren	6

Totale massa: 6,00 kg

Hulpgrondstoffen

• Evlier Boudin blanc complet	210 g (35 g/kg)
• Evlier Deco Hongrois	300 g (50 g/kg)
• Evlier Jalapeño saus	300 g (50 g/kg)
• Nitrietpekelzout	42 g (7 g/kg)

Bereiding

Meng het water met de **Evlier Boudin blanc complet**, de eieren, de **Evlier Jalapeño saus**, de **Evlier Deco Hongrois** en het nitrietpekelzout. Hou deze mengeling koel.

Draai het varkensvlees en het keelspek door de fijne plaat. Cutter dit samen met de koel gehouden massa tot een kleine korrel. Vul het geheel af in varkensdarmen 32/34 en laat deze 2 uur rusten om op smaak en kleur te komen.

Kook of stoom de darmen 25 minuten op 78 °C tot een kerntemperatuur van 72 °C bereikt is. Koel de worsten af in ijswater.

tip

- Koud, op de barbecue of in de pan. Dit worstje smaakt op elke manier!
- Ideaal als hapje op de barbecue! Lekker met een dipsaus van 1/2 mayonaise en 1/2 Evlier Diablo saus.
- Geschikt om in te vriezen en dus snel beschikbaar bij barbecueweer!