

Jalapeño worst



Mild pittige worst met Mexicaanse jalapeño pepers

Ingrediënten

Panklaar gekruid gehakt

1 kg

Evlier Jalapeño saus

50 g

Bereiding

Voeg 50 g **Evlier Jalapeño saus** toe per kilogram panklaar, gekruid gehakt en meng goed.

Vul het geheel af in varkensdarmen 34/36.

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

Gehaktbereiding



Op basis van deze bereiding maak u meteen ook een heerlijke Jalapeño kaasburger.
Vraag uw vertegenwoordiger naar het recept!