



Trio-Worsten

Nieuwe smaken en kleuren voor op de BBQ!

Hulpgrondstoffen:

- | | |
|--------------------------------|-------------|
| • Salsa Verde (groen) | 70-100 g/kg |
| • Salsa Vadouvan (geel) | 70-100 g/kg |
| • Salsa Madame Jeanette (rood) | 70-100 g/kg |
| • Varkensdarm | |

Bereiding:

Per kg gekruid en gezouten gehakt: 70-100g/**Salsa Verde** of **Salsa Vadouvan** of **Salsa Madame Jeanette** toevoegen en goed mengen.
Afvullen in varkensdarm.

Door de 3 verschillende Salsa's te gebruiken krijg je een mooi gekeurd geheel en een heerlijk smakenpalet om in je toonbank te leggen.

Tip:

De rest van het gehakt in de vulbus kan gebruikt worden om een zoete puntpaprika of tomaat mee op te vullen.