



HESPENWORST

KOOKWORST

Ingrediënten

4 kg mager vlees (runds envarkens)
4 kg keelspek
2 kg ijs of water
18 gr / kg nitrietpekelzout
60 gr / kg mengeling Kookworst

Bereiding

Voeg van bij het begin het nitrietpekelzout aan het mager vlees. Utcutteren onder toevoeging van het ijs of het water, tot dit volledig is opgeslorpt. Nu het spek en de mengeling Kookworst toevoegen. Utcutteren tot het deeg zeer fijn en blinkend is. Vast afvullen in de gewenste darmen. Koken op 70 à 75°C.

Men kan aan de worst ook een rookmaak geven door toevoeging van natuurlijk Rookaroma.

