



Saus Diablo

Diablo Préparé

op basis van americain (zonder zout en kruiden)

	Toevoegen per kg niet gekruid en ongezouten americain	
	Mayonaise	Saus Diablo
Zeer pikant	-	350g
Normaal pikant (martino)	100g	250g
Licht pikant	150g	200g

op basis van gehakt (met zout en kruiden)

	Toevoegen per kg gekruid en gezouten gehakt	
	Mayonaise	Saus Diablo
Zeer pikant	-	300g
Normaal pikant (martino)	100g	200g
Licht pikant	150g	150g



Barbecueworst Diabolique - Barbecue Crêpinette

Pittige producten, zeer aantrekkelijk van kleur en zowel geschikt voor op de barbecue, grill als in de pan.

Basisdeeg

1 kg niet bereid gehakt

40g **Multiburger**

1 ei

Werkwijze

- Voeg nu 150g Saus **Diablo** toe per kg basisdeeg.
- Goed mengen en afvullen in varkensdarmen.
- Alles samen één toer cutteren of door de grove plaat en daarna door de 3mm plaat draaien.

TIP

Maak barbecue crêpinettes door met de rest van de vulbus balletjes te draaien. Dun sneetje spek eromheen en in een varkensnetje wikkelen.