



Merguez Magique Complet

Een pittig all-in worstje

Samenstelling

- | | |
|--|--------|
| • Magere lamssnijlingen | 5 kg |
| • Varkensvlees (bv snijlingen spiering/schouder) | 5 kg |
| • Eieren (1 tot 2 eieren per kg vlees + vet) | 15 st |
| • Koud water (150-200g water per kg vlees + vet) | 1,75 l |

Totale massa: **12,5 kg**

Hulpgrondstoffen

- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| • Merguez Magique Complet | 1,125 kg
(80-100g/kg) |
|---------------------------|--------------------------|

Bereiding

Meng het koude water en de eieren met de **Merguez Magique Complet**.

Draai de lams- en varkenssnijlingen eenmaal door de grove plaat.

Voeg vervolgens de grove massa samen met het eiermengsel en meng goed.

Draai alles door de 3 of 4 mm plaat en vul af in schapendarmen.