



Pur Porc Apéro's

Met deco pepper

Samenstelling

- Licht bevroren, vast buikspek
- **Of**
- 2/3 licht bevroren varkensvlees (schouder)
- 1/3 bevroren bandspek

Hulpgrondstoffen

- Evlier Pur Porc Cmplet 40 g/kg
- **Evlier Deco Pepper**
- Nitrietpekelzout (NPZ) 20 g/kg
- Keukenzout 8 g/kg

Bereiding

Meng het vlees met **Evlier Pur Porc Complet**.
Voeg het keukenzout en NPZ toe en meng nogmaals tot het goed gemengd is.
Draai het geheel door 10 mm plaat en nogmaals goed mengen.
Draai dit mengsel nu door de 4 mm plaat.

Neem bolletjes deeg van 150 g en bol deze op tot een mooie ronde vorm.
Wentel het Pur Porc bolletje in de **Evlier Deco Pepper** en duw af met een hamburgervorm.
Wentel deze nog eens door de **Evlier Deco Pepper** en plaats die op een rooster.

Plaats deze apéro 's onafgedekt 14 dagen in de koelkast.

De **Pur Porc Apéro's** zijn nu klaar voor verkoop.