



BBQ runderworst Cajun appel

Ingrediënten

- * 900 gram rundersnippers
- * 100 gram water
- * 100 gram appel gedroogd, kleine blokjes
- * 80 gram Kruidenmix voor bbq worst Verstegen 651103
- * 14 gram Kruidenmix Cajun m/z Verstegen 651187
- * 9 gram Colorozout Verstegen 650767
- * Varkensdarmen opgestroopt 32/35 5x91 M

Bereidingswijze

- * Maal de rundersnippers 1 maal door de 3 mm plaat
 - * Meng de snippers met het Colorozout, Mix voor bbq worst, kruidenmix Cajun en water tot voldoende binding
 - * Maal het geheel nogmaals door de 3 mm plaat
 - * Meng de blokjes gedroogde appel door het deeg tot een homogene massa
-

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014

* Afstoppen op gewenst gewicht in goed uitgewaterde varkensdarmen

* Een nacht laten rusten in de koelcel

* Afkoken in water met Colorozout op 78 graden Celsius

* Terugkoelen en opslaan in de koelcel

Consumentenadvies:

Grill de runderworstop de BBQ voor 5-8 minuten

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014