



BBQ worst Garlic Shallot

Ingrediënten

- * 6 kilo kinnebak zonder zwoerd
- * 4 kilo varkenssnippers, vetperc max 30%
- *1 liter water
- * 650 gram Mix voor barbecue worstjes
- *180 gram colorozout 650767
- *70 gram Season Pepper Garlic Shallot Pure 651130
- * Varkensdarm opgestr 32/35 5x 91 meter

Bereidingswijze

- * Het vlees en de wangen malen door de 8 mm plaat
 - * Mengen met het colorozout en de Mix voor barbecueworstjes
 - *Voeg het water toe en meng tot een homogene massa
 - *Draai het deeg door de 3 mm plaat
-

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

* Voeg de Season Pepper Garlic Pepper Shallot toe en meng dit erdoor heen

* Stop het deeg uit in goed uitgewaterde varkensdarmen

* Gaar de worstjes voor in gezouten water op 80° C

* Terug laten koelen

* Verpak de BBQ worst per 4 vacuum en pasteuriseer dit na gedurende 30 minuten op 80°C voor een langere houdbaarheid

Consumenten advies:

Grill de BBQ worstjes 6-8 minuten tot ze mooi bruin zijn

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