



## BBQ worst kip- kerrie

### Ingrediënten

- \* 900 gram kippendijen(m/v,z/b)
- \*100 gram water
- \*16 gram colorozout 650767
- \* 80 gram Mix voor BBQ worst Pure 651103
- \*10 gram kerriepoeder zz 650711
- \*1 gram peterselieblad gesneden 650831
- \* Naar gebruik schapensnaren 22x24

### Bereidingswijze

- \* De kippendijen met vel 1 x malen door de 3 mm plaat
  - \* Meng het kipgehakt met Colorozout,Mix voor BBQ worst,Kerriepoeder en water tot voldoende binding
  - \* Afstoppen in goed uitgewaterde schapensnaren op gewenst gewicht
  - \* De worstjes ee nacht gekoeld laten rusten
- 

#### 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

\* Afkoken op 78°C tot een kern van 68°C

\* Vervolgens terugkoelen en opslaan in de koeling

Consumenten advies:

Grill de BBQ worstjes op 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