



## Beierse braadworst

### Ingrediënten

- \* 6 kilo Kinnebak zzw
- \* 4 kilo Varkenssnippers, vetperc. max. 30%
- \* 1 liter water
- \* 650 gram Beierse braadworstmix Verstegegen      651401
- \* 180 gram Colorozout      650767
- \* Varkensdarm opgestr 32/35 5x 91 meter

### Bereidingswijze

- \* Vlees en wangen malen door de 8 mm plaat
- \* Mengten met het Colorozout en Beierse Braadworstmix
- \* Voeg het water toe en meng tot een homogene massa
- \* Maal het deeg door de 3 mm plaat en meng dit even na

---

#### 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

---

\* Stop het deeg uit in goed uitgewaterde varkensdarmen, op gewenst gewicht

\* Gaar de worstjes voor in water met Colorozout op 80°C en koel terug

\* Consumentenadvies:

Grill de Beierse 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