



Braadworst Winters

Ingrediënten

- * 450 gram Varkensschouder z/b z/z
- * 400 gram Kinnebak
- + 150 gram Rundersnippers max 20 % vet
- * 1 dl Water
- * 15 gram Keukenzout 656882
- * 6 gram Balkenbrijkruiden 651046
- * 20 gram Kleur Stabiel 651041
- * Varkensdarm opgestr.32/35 5x91 meter

Bereidingswijze

- * Varkens en runder snippers, goed gekoeld, 5 mm malen
- * Kinnebak, goed gekoeld, 3 mm malen

*Kinnebak en vlees mengen met het keukenzou,water,Balkenbrijkruiden en Kleur Stabiel

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

* Malen door de 3 mm plaat

* Uitstoppen op gewenst gewicht in goed uitgewaterde varkensdarmen

Consumentenadvies:

Boter in de pan smelten, voor deze begint te bruisen de worst op mideelhoog vuur 15 minuten braden. Geregeld omkeren

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