



Droge worst Mediterraans

Ingrediënten

- *2 kilo Rundersnippers
- * 6 kilo Varkensnippers
- * 2 kilo Varkens rugspek
- *150 gram Verovite 651394
- * 5 gram Starterkultuur 651032
- * 240 gram Colorozout 650767
- * 60 gram World Spice Blend Mediterranean 650925
- * Varkensdarmen opgestr 32/35 5x91 meter

Bereidingswijze

- * Maal de varkens en rundersnippers door de 3 mm plaat
 - * Maal het varkens rugspek door de 3 mm plaat
 - * Vermeng het varkens en rundvlees met Colorozout tot er een goede binding ontstaat
-

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 Verovite, World Spice Blend en Starterkultur toe
- * Meng dit goed door, voeg als laatste het varkens rugspek toe en meng dit tot een homogene massa
- * Vul het deeg af in varkensdarmen en maak worsten van ongeveer 250 gram
- * Laat de worst 12 uur gekoeld rusten om een goede kleurstabiliteit op te bouwen
- * Vervolgens laten drogen tot een gewenste droogte

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