



## Grillworst - basis

### Ingrediënten

- \* 4,5 kilo Kinnebakspek
- \* 5 kilo Varkenssnippers
- \* 500 gram water
- \* 300 gram Mix voor Grillworst ( 1,5 kg)                      650730
- \* 100 gram Colorozout    650767
- \* Stabilusdarm 53x60 met clip en lus

### Bereidingswijze

- \* Draai het kinnebakspek en de varkenssnippers door de 6 mm plaat
  - \* Voeg het water toe en meng tot het vocht is opgenomen
  - \* Vermeng met de Mix voor Grillworst en voeg het Colorozout toe, meng tot alles goed verdeeld is
  - \* Draai het deeg door de 3 mm plaat en meng tot voldoende binding
  - \* Stop het deeg in de Stabilusdarm
- 

#### 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

\* Laat de opgestopte worst minimaal 12 uur door kleuren bij circa 4°C

\* Gaar de worst in een steamer of kookketel bij 80°C tot de kern 72°C is

\* Koel de worst zo snel mogelijk terug

TIP: Voeg ook eens 10% kaas toe aan het basisdeeg voor een heerlijke kaas grillworst

---

**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