



## Boereworst Zuid Afrikaans

### Ingrediënten

- \* 700 gram Rundersnippers, max 20% vet
- \* 300 gram Varkensbuik z/b, z/zw
- \* 10 gram Basterdsuiker
- \* 0,5 dl Water
- \* 0,5 dl Rode wijn
- \* 8 gram Keukenzout 656882
- \* 0,5 gram Kruidnagel,gemalen 650804
- \* 0,5 gram Nootmuskaar Banda gemalen 650809
- \* 4 gram Excellent Pure 450860
- \* Varkensdarmen opgestr.32/35 5x91 meter

### Bereidingswijze

- \* Draai het vlees door de 5 mm plaat
- 

#### 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

\* Mengen met het water, de rode wijn, zout, basterdsuiker, Excellent en de kruiden

\* Draai nogmaals door de 5 mm plaat

\* Uitstoppen in goed uitgewaterde varkensdarmen op circa 110 gram

Consumenten advies:

Boter in de pan smelten, voor deze begint te bruisen de worst in de pan doen en onder regelmatig keren de worst op middelhoog vuur in ongeveer 15 minuten gaar braden

---

**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