



Curryworst kant en klaar

Ingrediënten

Voor 100 kilo curryworst

- 50 kilo varkenssnippers 70/30
- 20 kilo spek zonder zwoerd
- 10 kilo varkenswangetjes
- 20 kilo ijs
- 2 kilo zout
- 1 kilo peterselie 654953
- 1 kilo Braadworst Gold 654904
- 100 gr Bonusal Fine/Z 654905
- Schapensnaren, kaliber 24/26

Per kg vlees en vet:

- 5 gr Brätafirm PE 954906

Bereidingswijze

1. Maal het spek door de 3 mm plaat en maal het overige vlees door de 3 mm plaat.
2. Laat het vlees 5 rondjes droogdraaien in de cutter met de ingrediënten.
3. Voeg ongeveer van het ijs toe en cut op hoge snelheid. Voeg geleidelijk de rest van het ijs toe.
4. Voeg het vet toe wanneer de temperatuur -1 tot 1°C graden is.
5. Snijd het braadstuk in de gewenste mate van vetreductie (temperatuurbereik: 12-15°C).
6. Vul de voorbereide darmen en broei bij 72°C tot een kerntemperatuur van 70°C.
7. Laat afkoelen en snijd in plakjes van ± 0,8 - 1 cm dik.

Maak de curryworst af door middel van de bijbehorende currysous!
<https://www.vavdivers.nl/ondersteuning/recepten/curryworstsous>

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