



*Exclusief voor  
de ambachtelijke  
verspecialist*



## OUDERWETSE SLACHTERSBLOEDWORST

### BEREIDING

- De varkenskoppen goed schoonmaken en samen met de tongen in de kookketel garen gedurende twee uur. Niet te gaar, maar wel tot de beenderen juist van het vlees loskomen.
- Aansluitend alle beenderen en kraakbeenderen verwijderen en de nog warme massa door de grove plaat malen van de wolf.
- Het spek met het brood door de fijne plaat malen en samen met het warme kookgoed mengen.
- Nu het bloed toevoegen en vervolgens alle kruiden en hulpstoffen. Daarna goed mengen.
- Deze massa afvullen in darmen en afbinden in een hoefijzervorm.
- Deze bloedworst mag zich van uiterlijk onderscheiden van de gewone bloedworstsoorten.

### SAMENSTELLING

- **4 GR BLOEDWORST  
KR.SPECIAAL (AD02586-01)**
- **3 GR LATUW (FOSFAAT)  
(AD02446-01)**
- **3 GRAM GEDROOGDE  
UIENSNIPPERS**
- **5 LITER VERS VARKENSBLOED**
- **2 KG OUD BROOD**
- **3 KG KAAKSPEK WANGEN**
- **3 KG GEKOOKTE  
VARKENSKOPPEN**
- **2 KG GEKOOKTE  
VARKENSTONGEN**

Tip: Voor bij het koken, breng water aan de kook en leg de bloedworsten erin. Breng de temperatuur geleidelijk terug tot 75°C in ruim 40 minuten. Al naargelang het kaliber de worsten uit de ketel nemen, even in koud water dompelen en ophangen.