



*Exclusief voor
de ambachtelijke
versspecialist*



BARBECUEWORST MET SPEK

BEREIDING

- Uitgezochte vleessnippers wolvern door drie millimeter plaat.
- Vlees mengen met hulpstoffen en water tot een homogene massa.
- Basisdeeg eventueel afmalen door drie millimeter plaat.
- Deeg afvullen in gewenste maat darmen.
- Laat 24 uur doorkoelen bij 2°C.
- Worstjes garen op 76°C tot kern 72°C.
- Afkoelen in koud stromend water.
- Doorkoelen bij 2°C.
- Omwikkel de worstjes met ontbijtspek en presenteer deze op een schaal en decoreer ze af met iets fijngehakte peterselie.

SAMENSTELLING

- **55 GR/KG
BARBECUEWORSTMIX BEIERS
ZTG (AD01542-01)**
- **45% VARKENSVLEES, VETTE
SNIPPERS**
- **45% VARKENSVLEES, MAGERE
SNIPPERS**
- **10% WATER**
- **PLAKJES SPEK**
- **16 GRAM PER KILO
COLOROZOZOUT**

