

## Winterbarbecueworst

### Grondstoffen

- 5 kilogram iets doorregen varkensvlees (schouder)
- 4 kilogram kinnebakspek
- 1 kilogram koud water

### Hulpstoffen per kilogram grondstof

17 gram	n.p. zout
1 gram	uienpoeder
3 gram	gebroken zwarte peper
0,5 gram	piment
1 gram	kruidnagel
1 gram	majoraan gebroken blad
1 gram	nootmuskaat
2 gram	fosfaat
0,5 gram	gemalen lavaswortel
2 gram	glucose/dextrose
0,5 gram	natrium ascorbaat

### Bereiding

- Grondstoffen malen door 3 mm plaat
- Alle hulpstoffen en koud water doormengen tot goede verdeling en binding. Eindtemperatuur 10°C
- Afvullen in goed uitgewaterde kromme varkensdarm tot worstjes van 80 gram
- 2 uur laten rusten in werkruimte
- Garen in heet water 78 °C tot kern 74 °C
- 10 minuten afkoelen in koud ijswater
- Na afkoeling doorkoelen 2 °C en eventueel daarna vacumeren

### Opmerking:

Een delicatessie op de barbecue of grill met brood, maar vooral ook bij hutspot-, zuurkool- en boerenkoolstampot!

Paul van Trigt vof

