



# Cervela met de molen

All-in-mix voor een authentieke smaak

## Samenstelling

- |  |      |
|--|------|
| • Mager varkensvlees (V2)<br>(of paardenvlees voor paardenworst) | 3 kg |
| • Keelspek (V6)  | 3 kg |
| • IJswater   | 2 kg |

**Totale massa:** **8 kg**

## Hulpgrondstoffen

- |                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| • Evlier Cervela complet | 480 g (60 g/kg) |
| • Nitrietpekelzout       | 144 g (18 g/kg) |

## Bereiding

Draai het mager varkensvlees en het half bevroren keelspek eenmaal door de grove plaat. Meng het ijswater en het NPZ eronder. Voeg de Evlier Cervela complet en het NPZ toe en meng goed.

Draai het gehaal tweemaal door de fijne plaat (3 mm). Het deeg is klaar om af te vullen.

## Voor een mooie huisbereide, ambachtelijke uitstraling:

Vul het deeg af in natuurlijke runderdarmen 60/65, bind de worsten af in lange stukken en bewaar ze één nacht in de koeling. Kook of stoom ze de volgende dag gedurende 45 minuten op 75 °C.

Los 200 g **Evlier Rookkleur L** op in 8 liter water en leg de worsten na het koken onmiddellijk in het mengsel tot ze een mooie rookkleur krijgen. Hang ze daarna los van elkaar op om af te koelen.

### tip

Deze worst kan na afkoeling goed bewaard worden, verpakt in een krimpzak of onverpakt los hangend in de koeling. Als na een paar dagen de worsten te droog worden, enkele seconden onderdompelen in kokend water en opnieuw ophangen.