

Cervela met de molen

All-in-mix voor een authentieke smaak

Samenstelling

• Mager varkensvlees (V2) (of paardenvlees voor paardenworst)	**3kg**
• Keelspek (V6)	**3 kg**
• IJswater	**2 kg**
Totale massa	**8 kg**

Kruiden en hulpgrondstoffen per kg:

• **Evlier Cervela Complet**	**480 g (60 g/kg)**
• **Nitrietpekelzout)**	**144 g (18 g/kg)**
• **Evlier Karamelkleur**	

Bereiding

Draai het mager varkensvlees en het half bevroren keelspek eenmaal door de grove plaat. Meng het ijswater met het NPZ. Voeg vervolgens **Evlier Cervela Complet** toe en meng het geheel goed.

Draai het geheel 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 50 g **Evlier Karamelkleur** op in 20 liter water en dompel de worsten na het koken onmiddellijk in het mengsel tot ze een mooie rookkleur krijgen. Hang ze daarna los van elkaar op boven een bak om af te koelen. Gebruik handschoenen.

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