



Jagersworst met de cutter

Een ambachtelijke topper van het huis!

Samenstelling

- Mager varkensvlees (V2)
- Keelspek (V6)
- Rugspek (V8)
- Gerookte snijlingen¹
- IJswater

2 kg
2 kg
2 kg
1,5 kg
2 kg

Totale massa

9,5 kg

Kruiden en hulpgrondstoffen per kg:

- Evlier Cervelas Complet
- Evlier Cervela met look
- Evlier Lookpoeder
- Evlier Karamelkleur
- Nitrietpekelzout (NPZ)

380 g (40 g/kg)
57 g (6 g/kg)
19 g (2 g/kg)
152 g (16 g/kg)²

Bereiding

Vul de cutter met het half bevroren mager varkensvlees³, de gerookte snijlingen (ontzout en door de fijne plaat gedraaid), het nitrietpekelzout, de **Evlier Cervelas Complet**, de **Evlier Cervela met look** en het **Evlier Lookpoeder**. Laat enkele toeren verfijnen.

Voeg geleidelijk 1/3 van het ijswater toe tot het opgenomen is. Voeg vervolgens het halfbevroren keel- en rugspek toe, cutter dit op hoge snelheid tot een fijne korrel (niet warmer dan 12 °C). Voeg daarna de rest van het ijswater toe en cutter alles op een lage snelheid tot een eindtemperatuur van 12 °C.

Vul af in natuurlijke varkensdarm 36/38. Eén nacht in frigo om het deeg op kleur te laten komen. Kook het geheel 40 minuten op 75 °C. Dompel de worsten in 20 liter koud water met 20 g Evlier Karamelkleur tot de gewenste (lichte) rookkleur. Hang op boven een bak en laat afkoelen in de koeling. Gebruik handschoenen

¹ – Gerookt buikspek, bacon, gerookte ham ... (geen gekookte charcuterie restjes) in plakken van 1 cm snijden en één nacht ontzouten in voldoende water (3 l water per kg). De volgende dag afspoelen en door de fijne plaat draaien.

² – Lagere dosering door toevoeging van gerookte snijlingen.

³ – Bij vers vlees: eerst door de fijne plaat draaien en vervolgens cutteren met ijs.