



Jagersworst met de molen

Een ambachtelijke topper van het huis!

Samenstelling

- Varkensvlees (V2)
- Keelspek (V6)
- Gerookte snijlingen¹
- IJswater

3kg
3 kg
1 kg
2 kg

Totale massa

9 kg

Kruiden en hulpgrondstoffen per kg:

- Evlier Cervela Complet
- Evlier Cervela met look
- Evlier Lookpoeder
- Evlier Karamelkleur
- Nitrietpekelsout (NPZ)

400 g (50 g/kg)
48 g (6 g/kg)
16 g (2 g/kg)

128 g (16 g/kg)²

Bereiding

Draai het half bevroren varkensvlees, het keelspek en de gerookte snijlingen door de grove plaat.

Meng het NPZ, **de Evlier Cervela Complet**, **de Evlier Cervela met look** en het **Evlier Lookpoeder** met het ijswater. Voeg het door de grove plaat gedraaide vlees hieraan toe en meng het geheel tot het vocht is opgenomen. Draai het geheel door de 3 mm plaat en meng het nog een keer. Draai het geheel tenslotte nog een laatste keer door de 3 mm plaat.

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.