



BBQ WORSTEN SAUCISSES BBQ

Met onze nieuwe BBQ Mixen (zie volgende pagina) kunt u 4 heerlijke soorten barbecue-worsten bereiden.

Avec nos nouveaux Mixes BBQ (voir page suivante) vous allez pouvoir préparer 4 délicieuses sortes de saucisses barbecue.

INGREDIËNTEN - INGRÉDIENTS

- 500 gr mager varkensvlees | Viande de porc maigre 500 gr
- 500 gr buikspek | 500 gr lard de poitrine
- 50 gr water of 2 eieren | 50 gr d'eau ou 2 oeufs
- 34019 - 4 gr Evlier KS 127

Voor de worstjes met Tuinkruiden | Pour les saucisses aux Fines Herbes

35200 - 40 gr Marinade Tuinkruiden | 40 gr Marinade Fines herbes

Voor de Spicy Lemon worsten | Pour les saucisses Spicy Lemon

35201 - 40 gr Marinade Limoen / Chili | 40 gr Marinade Piment - Citron Vert

Voor de Sicilia worstjes | Pour les saucisses Sicilia

28113 - 40 gr/kg Marinade Sicilia | 40 gr Marinade Sicilia

Voor de India worstjes | Pour les saucisses India

28113 - 35 gr/kg Marinade India | 35 gr Marinade India

BEREIDING - PRÉPARATION

- Het vlees doormalen door de 10 mm plaat | Passer la viande au hachoir à la plaque 10 mm
- BBQ Mix van uw keuze toevoegen | Ajouter le Mix BBQ de votre choix
- Het water of de eieren toevoegen | Ajouter l'eau ou les oeufs
- De Evlier KS 127 toevoegen | Ajouter le KS 127 de Evlier
- Het geheel doormalen door de 3,5 mm plaat | Repasser la totalité au hachoir à la plaque de 3,5 mm
- Indien u wenst kunt u hierna de gedroogde vlokken toevoegen (licht bevochtigen) | Si vous le souhaitez, vous pouvez ensuite ajouter les flocons séchés (légèrement humidifiés)
- Afvullen in natuurdarm kaliber 22/24 | Embosser en boyaux calibre 22/24

SUGGESTIE / SUGGESTION

Voeg 30 gr tomatenvlokken toe voor de Sicilia worstjes | Ajouter 30 gr de flocons de tomates séchées pour les saucisses Sicilia - 26050

Voeg 30 gr paprikavlokken toe voor de Spicy Lemon worsten | Ajouter 30 gr de flocons de paprika séchés pour les saucisses Spicy Lemon - 29211 (rood/rouge) of/ou 29212 (groen/vert)