



RECEPT / RECETTE SAUCISSE MACCHIATO WORST

Mengeling met een toets van Italiaanse macchiato voor worsten of burgers. In een handomdraai creëert u een hip en panklaar product! Ook ideaal voor de barbecue.

Mélange avec une touche de macchiato italien pour saucisses ou hamburgers. En un tour de main, vous créez un produit tendance et prêt à cuisiner ! Une recette parfaite aussi pour un barbecue.

Ingediënten / Ingredients

- Panklaar gekruid gehakt 1 kg | Viande hachée, assaisonnée et prête à l'emploi 1 kg
- Water 50 g | Eau 50 g
- Evlier Macchiato mix 25 g - [art. 22033](#)

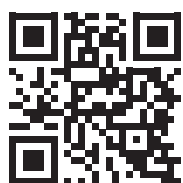
Bereiding / Préparation

Meng het gehakt, het water en de Evlier Macchiato mix goed door elkaar. Vul het geheel af in varkensdarmen 34/36.

Mélangez bien la viande hachée, l'eau et l'Evlier Macchiato mix. Farcissez des boyaux calibre 34/36 avec ce mélange.



Meer tips en recepten ontvangen?
Vous souhaitez recevoir plus de conseils et de recettes?



Scan de QR-code en schrijf je in voor de nieuwsbrief.

We houden je graag op de hoogte!

Scannez le code QR et inscrivez-vous pour la newsletter.

Nous tenons à vous tenir informés !