



recept - recette
GEVOGELTEWORST
SAUCISSE DE VOLAILLE

Ingrediënten / Ingredients

- Vlees van gevogelte 1 kg | Cuisse de dinde ou de poulet 1 kg
- 100 gr water toevoegen | Rajouter 100 gr d'eau
- 10 gr Evlier Lianta F | 10 gr Evlier Lianta F - [art. 23001](#)
- 5 gr KS127 Antioxidant | 5 gr KS127 Antioxydant - [art. 34019](#)
- 20 à 25 gr Beeckman Spices Mix Kip Intense | Mix Poulet Intense - [art. 20012](#)

SUGGESTIE / SUGGESTION

Voeg 10 gr vloeibare paprika toe voor een rode kleur | Ajoutez 10 gr de paprika liquide pour une couleur rouge - [art. 28013](#)

Bereiding / Préparation

- Doormalen (3,5 mm plaat)
Passer à l'hachoir (plaque 3,5 mm)
- Toevoegen Kip Intense mix / Lianta F / KS127 + water en goed mengen
Rajouter Mix Poulet Intense / Lianta F / KS127 + eau et bien mélanger
- Het geheel nogmaals doormalen (3,5 mm plaat)
Repasser la totalité encore une fois à l'hachoir (plaque 3,5 mm)
- Afvullen in natuurdarm kaliber 22/24 of 32/34
Embosser en boyaux calibre 22/24 ou 32/34

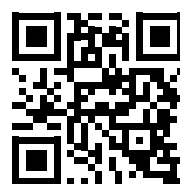
Meer tips en recepten ontvangen?
Vous souhaitez recevoir plus de conseils et de recettes?

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 !



Nieuw
Nouveau

BEECKMAN

25063

BEECKMAN SPICES

Mix Kip Intense - Mix Poulet Intense
10 kg

BEECKMAN

GIETERIJSTRAAT 16, 1502 HALLE (BE) | +32 (0)2 532 55 19
WWW.BEECKMANSPICES.COM | order@beeckmanspices.com