



BLOEDWORST - RECEPT 2

Ingrediënten

3 kg	snijlingen van varkensvlees	
2 kg	gekookt slachtafval (longen, hart, ...)	
2,5 kg	varkensbloed	
1 kg	ajuin (rauw, gebraden of gekookt)	
1,5 kg	paneermeel	

Kruiden en hulpstoffen per kg massa

18 g	nitrietpekelzout	
8 g	BLOEDWORSTKRUIDEN #1090493	Raps

Werkwijze

- Het bloed opwarmen tot $\pm 50^{\circ}\text{C}$.
- De snijlingen, uien en warm gekookt slachtafval door de 3 mm schijf draaien.
- Alle ingrediënten met elkaar vermengen, vervolgens het nitrietpekelzout, het paneermeel en de BLOEDWORSTKRUIDEN toevoegen en nogmaals grondig mengen.
- Afvullen in varkensdarmen.
- Koken op 80°C (kern 75°C).
- Kort afspoelen in koud stromend water (± 15 min.).