

*Maak je
eigen worst*



Saucisson de Morteau

INGREDIËNTEN

- 3 stukken varkensna-eind met "cheville"
- 999 gram varkensvlees (ham, schouder, borst, spek, karbonade en snijresten) in een verhouding van 15-35% hard varkensvet en 65-85% mager varkensvlees
- 18 gram nitrietpekelsout
- 3 gram zwarte peper
- Zaagsel van naaldhout
- Jeneverbessen

RECEPT

1. Week de na-einden in ruim water.
2. Vermaal het ijskoude vlees met een 5-8 mm plaat tot een worstdeeg.
3. Voeg zout en peper toe en meng. Doe dit minder krachtig dan gebruikelijk bij verse worst: het deeg moet een beetje luchtig blijven.
4. Vul de na-einden zorgvuldig.
5. Laat een nacht drogen in de koelkast.
6. Rook de worst minstens 24 uur koud (bijvoorbeeld met een koude rookspiraal) op zaagsel van naaldhout en met jeneverbessen.
7. Bewaar in de koelkast.
8. Eet de worst vers of verwarm hem 10-15 minuten in bijna kokend water.