

Zelf worst maken, met jalapeno en cheddar

Wat heb je nodig?

600 gr. procureur
400 gr. kinnebakspek
140 gr. jalapenopepers (bv. 3 groene, 1 rode en wat gesneden jalapenopepers uit een potje)
15 gr. zout
3 gr. nootmuskaat
3 gr. chilipoeder
3 gr. korianderpoeder
3 gr. fosfaatpoeder (vraag je slager!)
3 gr. melkpoeder (of aardappelzetmeel of mayzena)
225 gr. cheddarkaas (gerookt of gewoon, of neem, zoals Ralph doet, van beide soorten 50/50)
ca. 1 ½ mtr. dunne varkensdarm (schoongespoeld, ca. 3 cm. dik, vraag je slager!)

(Keuken)machine (met accessoires) voor worstmaken

Wat moet je doen?

Allereerst: zorg dat alle ingrediënten én je apparatuur steenkoud is!
Koel ook je kommen en bestek waar je mee werkt!

Hak alle jalapenopepers fijn en zet apart.

Snijd ca. 175 gr. van de cheddarkaas in kleine blokjes en rasp de rest van de kaas. Zet apart.

Snijd het vlees in blokjes van ca. 1x1 cm. en zet in de vriezer.

Zet je gehaktmolen/keukenmachine gereed (zorg dat deze gekoeld is!!) en draai het vlees tot gehakt.

Doe in een kom en voeg het zout toe. Kneed het gehakt goed gedurende ca. 5 minuten.

Voeg halverwege de andere kruiden toe en kneed even door.

Kneed er dan het fosfaat- en melkpoeder door.

Voeg de jalapenopepers toe en kneed goed door het gehaktmengsel.

Week de darmen in water.

Vul de darmen met de machine/mogelijkheid voor worstmaken die je hebt, met het gehaktmengsel.
(zie het YouTube-filmpje en zorg dat er geen luchtballen in komen.

Knijp, als je worstjes wilt, de darm samen en draai (zie YouTube-filmpje) tot de worst geportioneerd is.

Prik de darmen in om eventuele luchtballen eruit te laten en laat de worst minimaal een nacht rusten in de koelkast.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

www.ralphdekok.nl

www.barbecuepaleis.nl