

Gebraden gehakt Marinati



Grondstoffen:	Varkensvlees	3000 gram
	Kinnebak	6000 gram
	Water	1000 gram

Benodigheden:	Mix voor gebraden gehakt	Verstegen 122118380	700 gram
	Ardenner Mosterd	Verstegen 122156275	50 gram
	Colorozo zout	Weidelco 122732700	160 gram
	Peperoni Marinati (pap.stukjes)	Bresc 122763100	1500 gram

Werkwijze: Mager varkensvlees malen door de 3 mm plaat.
Water, kruiden en hulpstoffen mengen tot een homogene massa.
Kinnebak ook malen door 3 mm plaat en toevoegen aan farce en licht doormengen.
Portioneren op bijvoorbeeld 2 kilo en afvullen in passende vorm, of vormen als een groot brood en inpakken in folie.
24 uur laten doorkleuren.

Bereiding: Steamer of hete luchtoven op 120°C tot een kern van 65°C, vervolgens op 200° gedurende 10 minuten

PL05022020

Weidelco Leeuwarden

Piter Terpstrawei 28
8914 BJ Leeuwarden
Telefoon (088) 280 00 00
Telefax (088) 280 00 05
Email leeuwarden@weidelco.nl

Weidelco Sittard

Economiestraat 10
6135 KV Sittard
Telefoon (088) 280 00 30
Telefax (088) 280 00 35
Email sittard@weidelco.nl

Weidelco Tilburg

Heraclesstraat 4
5048 CG Tilburg
Telefoon (088) 280 00 20
Telefax (088) 280 00 25
Email tilburg@weidelco.nl

Weidelco Zwolle

Simon Stevinweg 8
8013 NB Zwolle
Telefoon (088) 280 00 10
Telefax (088) 280 00 15
Email zwolle@weidelco.nl