

Rookworst vink



| | | |
|----------------------|---------------------|------------|
| Grondstoffen: | Half om half gehakt | 1000 gram |
| | Ontbijtspek plakken | 20 plakken |
| | Rookworst | 100 gram |

| | | | | |
|----------------------|-----------------------|----------|-----------|---------|
| Benodigheden; | Vekamix Zhero | Degens | 121145400 | 55 gram |
| | Taste Sensation Bacon | Degens | 121165646 | 20 gram |
| | Gebakken ui | Weidelco | 123017200 | |

Werkwijze: Maal het gehaktvlees door de 3mm plaat.
 Voeg de Vekamix Zhero en taste sensation Bacon toe en meng dit erdoor heen.
 Portioneer hier staafjes van met een gewicht van 90 gram.
 Snijd plakjes van de rookworst.
 Druk in lengte 3 á 4 plakjes rechtop in deeg.
 Leg twee plakken ontbijtspek naast elkaar en leg hier staafje deeg op.
 Rol dit op en de kopse kanten in de gebakken uitjes drukken.

Bereidingswijze; Krokant bakken in koekenpan in ongeveer 15 minuten.

PL26082020

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