

**INGREDIENSER**

3,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

2,500 kg Snitter u/svær

2,000 kg Isvand

1,000 kg Bacon i tern u/brusk, u/svær

0,850 kg Frankfurterblanding FB nr. 563

0,500 kg Forårsløg

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

9,95 kg

**FASTELAVNS GRILLPØLSE****Opskriftnr: 27-0351****Fremstilling**

Svinekød, snitter og bacon hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.

Svinekødet kommes i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter saltet og 2/3 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter og 1/3 isvand.

Der lynes til en temperatur på 2-4°C.

Frankfurterblanding FB nr. 563 og det resterende isvand tilsættes og der lynes til en sluttemperatur på 12-14°C.

Bacon og fint snittede forårsløg æltes i til sidst til en homogen masse er opnået.

**Stopning**

Stoppes i svinetarme kal. 28/30 (DK99030).

**Tørring**

Ved 50°C i ca. 20 min.

**Rygning**

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til en pæn gylden farve er opnået.

**Kogning**

Ved 80°C til en kerntemperatur på 75°C.

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

**Ingredienser:**

Er beregnet ud fra et svind på 7,5% af det færdige produkt.

Svinekød 40%, svinekødssnitter 19%, vand, bacon 11%, forårsløg, salt, kartoffelstivelse, HVEDEMEL, MÆLKEPROTEIN, krydderier (peber, løg, muskat, paprika, kardemomme), stabilisator (E 451), antioxidant (E 316), konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.