



## GRILLPØLSE MED KANTAREL OG URTER

### Opskriftnr: 27-0436

#### Fremstilling:

Svinekød og brystflæsk hakkes hver for sig igennem 5 mm hulskiven.

Svinekødet kommes i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Lynprofi FC 7, alt saltet, samt 3/4 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet til en bindefars tilsættes brystflæsk, Profrisk EU, Kantarel/Urte marinade og det resterende isvand.

Lynes til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået. Tomatsnips og Persille, skåret tilsættes ved de sidste par omgange.

Sluttemperatur 12-14°C.

#### Stopning

Farsen stoppes i Lammetarm 26/28 (DK99036).

#### Tørring

Ved 50°C i ca. 30 min. (tid og temperatur er vejledende).

#### Rygning

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til den ønskede farve er opnået. (tid og temperatur er vejledende).

#### 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 81%, vand, marinade (rapsolie (delvis hærde), urter (persille, bønneurt, oregano, timian, rosmarin), salt, løg, gulerødder, kantareller, peber, aroma), salt, dextrose, stabilisator (E 451), tomat, persille, antioxidanter (E 330, E 301, E 331, E 316, E 300), krydderiekstrakter, konserveringsmidler (E 262, E 250). I naturtarm.

#### INGREDIENSER

4,000 kg Brystflæsk u/svær og ben

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

2,000 kg Isvand

1,000 - Lammetarm 26/28 (DK99036)

0,300 kg Kantarel/Urte Marinade

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,075 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

0,040 kg Tomatsnips 9 mm.

0,030 kg Profrisk EU

0,020 kg Persille, Skåret 2-5 mm.

---

11.635 kg