



INGREDIENSER

11,000 kg Svinekød, hakket (8-10% fedt)

4,000 kg Isvand

1,000 kg Krydderiblanding Julemedister FB

16 kg

JULEMEDISTER

Opskriftnr: 26-0065

Fremstilling

Kødet hakkes igennem 3 mm hulskiven.

3,5 kg kød fyldes i lynhakkeren, tilsæt 2,0 kg isvand og 1 ps. Krydderiblanding Julemedister.

Farsen lynes grundigt.

De resterende 2,0 kg isvand samt det resterende kød tilsættes, og det hele æltes godt.

Stopning

Farsen stoppes i svinetarme.

Tilberedning

Pølsen koges i ca. 15 min. ved 80°C eller steges i fedtstof på en varm pande til en kerntemperatur på 75°C.

Serveringsforslag

Serveres f.eks. med Provence kartofler og grøn salat.

Ingredienser:

Er beregnet på det rå produkt.

Svinekød 69%, vand, HVEDEMEL, salt, krydderier (løg, koriander, ingefær, peber, chili), MÆLKEPROTEIN, kartoffelstivelse, dextrose, antioxidant (E 331).