

**INGREDIENSER**

3,500 kg Svinekød (8-14% fedt)

2,500 kg Spæk u/svær

2,250 kg Isvand

2,000 kg Oksekød (8-14% fedt)

1,000 kg Cheddar ost

0,600 kg Paprika, syltede, drænet

0,340 kg Grillpølse Frækkert FB

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

12.29 kg**MESTER GRILLER MED CHEDDAR OG PAPRIKA****Opskriftnr: 27-0385****Fremstilling**

Spæk u/svær hakkes igennem 3 mm hulskiven og stilles på køl.

Okse- og svinekødet hakkes igennem 3 mm hulskiven, og fyldes op i lynhakkeren. Lynes tørt nogle omgange, hvorefter Nitritsalt, Grillpølse Frækkert FB og 3/4 af vandet tilsættes.

Når dette er lynet til bindefars tilsættes det hakkede spæk og resterende isvand.

Lynes til en god emulsion er opnået.

Cheddar ost og syltede paprika tilsættes ved de sidste par omgange, så det bliver jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur 12-14° C.

Stopning

Farsen stoppes i lammetarme kal. 22/24 (DK99033).

Tørring

Ved 50°C i ca. 20 min.

Rygning

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til den ønskede farve er opnået.

Kogning

Ved 80°C til en kernetemperatur 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 38%, oksekød 18%, spæk, vand, CHEDDAR OST 9 g, syltede paprika 5 g, salt, dextrose, kartoffelstivelse, modificeret kartoffelstivelse (E 1412), stabilisator (E 451), krydderier (chili, koriander, merian, muskatblomme, peber), hydrolyseret vegetabilsk protein, tomatpulver, krydderiekstrakt, konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.