

**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)

0,340 kg Grillpølse Frækkert FB

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

---

10.69 kg**MESTER GRILLER****Opskriftnr: 27-0384****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.

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 44%, oksekød 20%, spæk, vand, 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.