

**INGREDIENSER**

10,000 kg Svinekød (16-18% fedt)

4,000 kg Isvand

1,000 kg Sønderjysk Kryddermedister FB

15 kg

SØNDERJYSK KRYDDERMEDISTER**Opskriftnr: 26-0026****Fremstilling**

Kødet hakkes igennem 3 mm hulskiven. 3,5 kg kød fyldes i lynhakkeren, tilsæt 2,0 kg isvand og 1 pose Sønderjysk Kryddermedister FB.

Farsen lynes grundigt. De resterende 2,0 kg isvand tilsættes.

Det resterende kød tilsættes og det hele æltes godt.

Stopning

Farsen stoppes i svinetarme.

Tilberedning

Koges ved 80°C i ca. 15-20 min. eller til en kerntemperatur på 75°C.

Kan ligeledes pandesteges.

Serveringsforslag

Serveres f.eks. med hvide og brune kartofler med rødkål og sauce.

Ingredienser:

Er beregnet på det rå produkt.

Svinekød 67%, vand, HVEDEMEL, salt, krydderier (løg, peber, allehånde), dextrose, krydderiekstrakt.