

Braadworstjes van ree

Neem als basis: het vlees van de schouder, nek en borst. Pezen en bloederige delen verwijderen. Draai het door de gehaktmolen op een grootte van 5 mm. Gewicht 1 kilo!

Kruiden voor 1 kilo: witte peper 2 gram, verse rozemarijn 1 gram, verse knoflook 1 gram en zeezout 14 gram. Het gedraaide vlees mengen met de kruiden. Daarna het worstdeeg uitstoppen met een handstopbus of met de hulpstukken die bij de gehaktmolen horen. Voor een dun worstje adviseer ik een schapensnaar te gebruiken.

Voor een normaal worstje: een varkensdarm kaliber 30/32. Met een beetje boter of olie de worstjes heerlijk braden tot ze rosé zijn.