

# Nordafrikansk inspireret grillpølse

Opskrift 10-0021

<b>Råvarer:</b>		<b>Varenr.</b>
3,500 kg.	Svinekød 14-16 %	
2,000 kg.	Snitter u/svær	
2,000 kg.	Oksekød 18-20%	
2,500 ltr.	Isvand	
<b>0,080 kg.</b>	<b>Nitritsalt</b>	<b>2007</b>
<b>0,080 kg.</b>	<b>Nordafrikansk krydderibl. 500gr. Dåse</b>	<b>5732</b>
<b>0,900 kg.</b>	<b>Grillpølse u. mel &amp; mælk</b>	<b>9902</b>
<b>11,060 kg.</b>	<b>Total</b>	

## Arbejdsgang:

Svinekød, snitter og oksekød hakkes igennem 3-4 mm hulskiven hver for sig.

Svinekødet lynes nogle omgange, hvorefter salt, Nordafrikansk krydderi, Grillpølse u/mel og mælk og isvandet køres i lynhakkeren til en god binding er opnået.

Derefter tilsættes oksekødet og til sidst de hakkede snitter. Der køres til den ønskede grovhed er opnået

## Stopning:

Farsen stoppes i lammetarme kaliber 22-24 mm eller svinetarme kaliber 24-26 mm.

Afdrejes i passende størrelser. Pølserne hænges på røgstokke uden at berøre hinanden.

## Tørring:

Pølserne tørres ved 65°C i ca. 20 min

## Røgning:

Pølserne røges i varm røg ved 65-70°C i ca. 40 min eller til den ønskede farve er opnået

## Kogning:

Pølserne koges ved 80°C til en kernetemperatur på 78°C.

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.