

Rookworstjes van gamba's

Een gerecht van Rensje (The food Club in Utrecht)



Bereidingstijd: 30 minuten
Rooktijd: 1 minuut (20 worstjes)
Benodigdheden: Rookoven
Keukenmachine
Gehaktmolen
Keukentouw

Ingrediënten

1 kg gamba's
1 rode peper
1 limoen (alleen de zest)
100 gr gepasteuriseerd eiwit
1 schapensnaar (kleinste maat)
Zout en peper naar smaak



Bereidingswijze

Verwijder de zaadlijsten van de rode peper. Snipper de peper.

Doe de gamba's samen met de limoenzest, rode peper, en eiwit in de keukenmachine en maal tot alles fijn gemalen is.

Pak de gehaktmolen erbij en schuif de schapensnaar voorzichtig om het uiteinde. Schep het gambamengsel in de molen en stamp rustig aan. Maak worstjes van ongeveer 40 gram.

Heb je alle worstjes gevuld dan vouw je ze één voor één voorzichtig dubbel en bind je ze op. Knip ze daarna voorzichtig los.

Vul de rookoven met rookmot en leg de worstjes erin. Laat ze één minuut goed roken. Haal de deksel eraf en laat ze eventjes rusten.

Bewaar de worsten in de koeling (of vriezer) of bereid ze gelijk door ze vier minuten te wellen.

ATL Seafood IJmuiden BV

Postbus 411
1976 AK IJmuiden

T +31 (0)255 525 536
E info@atlseafood.nl
I www.atlseafood.nl

Download de ATL Seafood App of volg ons op:

