

# Tuisgemaakte boerewors



6 kg Beesvleis

4 kg Varkvleis

90 ml sout

20 ml pepper

80g koljander

6 ml neut

3 ml naeltjies

400 ml bruin asyn

12 g Pickeling Spice

Maak jou pan warm en maak jou koljander daarin warm voordat jy dit maal. Ek maal en gooi deur n sif en dit wat agter bly maal ek weer en gooi deur sif.

Sny jou vleis in blokkies en maal dit met jou masjien.

Gooi daardie gemaalde vleis oop op n oppervlakte en strooi al jou speserye en sout en pepper en asyn oor en meng dit baie goed. Jy het sterk arms hier nodig!! maak n klein worsie op n bordjie en kook bietjie in die Mikrogolf om te proe. As die smaak reg is volgens jou stop die vleis in jou casing en maak seker jy stop nie te styf nie en daarshy!! Jou eie boerewors en jy weet wat daarin is. Ons maak natuurlik seker dat die varkvleis wat ons in sit lekker vet is. As jy boerewors maak kan jy nie gepla wees oor vetmaak nie anders mors jy al jou produkte

.Geniet hoor

Marianne Jacoby