

In'Madspølser



Udviklet af Peter Steen fra Gourmandiet og Michael Museth fra Folkets Madhus til Landbrug & Fødevareres In'madsworkshop i Folkets Madhus i foråret 2017.

Ingredienser

1,5 kg bov fra gris
0,400 kg snitter
0,150 kg hjerte
0,150 kg tunge
0,150 kg lever
2 stængler frisk timian
Smør til stegning
2 stilke rosmarin
6 æggehvider
2 løg, fint hakket
2 fed hvidløg, fint hakket
18 g salt pr kg
5 g peber pr kg

Hak kødet. Hvis muligt, så hak det skærte kød på 2 mm og resten på 5 mm hulskive. Skær indmad i små tern og sautéer indmad og timian i smør på en pande. Afkøl indmad og bland i farsen. Tilsæt rosmarin, æggehvider, løg, hvidløg salt og peber. Ælt godt. Stil på køl i 2 timer.

Stop i svinetarm. Kog ved 80 grader i 35 minutter og grill lige før servering.