



Tapa 5.0

Recept droge worst (5 kg)

Ingrediënten

3700 gram	Vers mager rundgehakt zonder zout en kruiden
720 gram	Geraspte jong belegde kaas
250 gram	Gedroogde groentegranaat 3 à 4 mm (tomaat, bospaddestoel, ui en paprika)
140 gram	Pistachenoten granaat 3 à 4 mm
90 gram	Rohwurst Mediterran (AVO specerijen)
45 gram	N.p zout (colorozo)
45 gram	Fijn zeezout
10 gram	Stabilisator E450

Bereiding

- Meng alle ingrediënten koud (max. 10°C) tot goede binding en verdeling
- Vorm en vacumeer het deeg in platte plak of bak. Vervolgens 48 uur invriezen op -18 °C
- Iets ontdooien en repen snijden op de snijmachine van 1 x 1 cm dik
- Repen 4 uur drogen op 55°C op rooster in de heteluchtoven tot 30% indroogverlies
Vervolgens ± 8 uur in werkruimte afkoelen en nadrogen
- Repen daarna portioneren in gewenste staafjes of blokjes (60%) en opgieten (in verpakking) met de afgekoelde tomatenolie (40%)
- Bij voorkeur koel bewaren of presenteren

Recepttips

- Niet zelf maken? Vraag het aan een worstmakende collega (slager) of via info@paulvantrigt.nl
- Elke magere (gecombineerde) vleessoort en of wild is geschikt als vleesgrondstof
- Tomatenolie stolt niet in de koeling dus ook in koeling optimale presentatie
- Tapa 5.0 kan los uit de koeltoonbank en/of voorverpakt verkocht worden

Recept tomatenolie (2 liter)

Ingrediënten

2 liter	Zonnebloemolie
140 gram	Tomatenpuree
40 gram	Gedroogde tomatenvlokken
4 gram	Gedroogde bieslookringen

Bereiding

- De tomatenpuree bakken om te ontvochtigen en daarna de zonnebloemolie toevoegen en op 140° verder verhitten en ontvochtigen tot het niet meer bruist
- Als laatste de tomatenvlokken en gedroogde bieslookringen toevoegen en vervolgens tomatenolie terugkoelen tot 15°C waarna het opgegoten kan worden

Consumententips

- Vóór consumptie: de stukjes of staafjes droge worst uit laten lekken
- Overgebleven umami-rijke tomatenolie hergebruiken in o.a. salade, pasta, marinade, brioche, dipolie met stokbrood, pizza of te gebruiken als bakolie
- Allergenen in Tapa 5.0: mosterd, melkeiwit en pistachenoten