

croma mini masterclass

Spiekbriefje

Verse worst

Wat heb je nodig?

Croma Mild met Olijfolie (groene dop)
Ga uit van circa 150 gram per persoon
Peper & zout
Vleestang
Pan met anti-aanbaklaag
Diepe pan



Volg deze stappen en zet het perfecte stukje vlees op tafel!

- Zet een diepe pan voor 3/4 gevuld met water op hoog vuur
- Breng het water aan de kook en laat vervolgens de verse worst 10 minuten voorgaren
- Kleinere worstjes korter voorgaren in circa 5 minuten. Ook worstjes uit supermarkt kun je op deze manier voorgaren
- Haal de verse worst uit de pan en dep de worsten droog
- Kruid de verse worst met peper en zout en evt andere kruiden naar keuze
- Leg met de vleestang de verse worst in de pan als de Croma bruin is
- Bak de worst 3 minuten om en om goudbruin
- Laat de worst nog 10 minuten op laag vuur doorgaren



Vlees bak je in Croma.