



Cajun Andouille

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: USA

Hoeveelheid: 6-8 stuks

Tijd: 3 uur (koud roken) of 40 minuten warm roken + 12 uur koelen

Ingrediënten:

- **1 kg varkensschouder, goed gekoeld**
- **300 gram varkensbuik met vet, goed gekoeld**
- **30 gram zout**
- **10 gram zwarte peper, grof gemalen**
- **10 gram knoflookpoeder of 2 teentjes verse knoflook, fijngehakt**
- **5 gram cayennepeper (voor pittigheid)**
- **5 gram gedroogde tijm**
- **2 gram nootmuskaat**
- **5 gram gerookte paprika (optioneel, voor extra rokerigheid)**
- **60 ml koud water**
- **30 ml ijskoude droge witte wijn of cider**
- **varkensdarmen, schoongemaakt en geweekt**
- **houtsnippen of chunks (eik of hickory)**

Vlees voorbereiden:

- Snijd varkensschouder en buikworst in stukken van 2–3 cm. Alles goed gekoeld houden.

Kruiden:

- Meng de droge ingrediënten (zout, peper, cayenne, tijm, nootmuskaat, knoflook, paprika) en wrijf dit goed in het vlees. Laat 12 uur in de koelkast marineren.

Malen:

- Maal het vlees met een grove plaat. Voor een fijnere textuur kun je nogmaals malen met een fijnere plaat.

Vocht toevoegen:

- Voeg nu het ijskoude water en de wijn toe en meng goed door het gemalen vlees om een smeug mengsel te krijgen.

Vullen:

- Vul de darmen met het vlees-kruidenmengsel en draai worsten van 15–20 cm. Prik kleine gaatjes om luchtballen te voorkomen.
- **Roken:** Hang de worsten op in een koele ruimte of rookoven. Koud roken bij 25–30 °C gedurende 2–3 uur. Je kunt ze ook warm roken bij 60–70 °C tot een kerntemperatuur van 68 °C.

Serveren:

- Snijd plakjes en bak kort om te karamelliseren. Ideaal in jambalaya, stoofschotels of gewoon gegrild.

Have a nice meal!