



Chorizo Curado

Niveau: Gevorderd

Land van herkomst: Spanje

Gang: Fingerfood / Tapas

Hoeveelheid: 600-650 gram gedroogde worst

Tijd: 5 weken

Ingrediënten vlees & vet:

- **700 gram varkensschouder**
- **300 gram rugspek**

Ingrediënten zout & conservering

- **15,5 g zeezout**
- **2,5 g kleurzout (colorozout)**

Kruiden

- **20 gram gerookt paprikapoeder (pimentón)**
- **2,5 gram zwarte peper**
- **2 gram gedroogde oregano**
- **3 gram knoflook (fijngewreven)**

Vloeistof

- **30-50 ml droge rode wijn (koud)**

DAG 1 – ZOUTEN (FUNDAMENT)

Vorbereiding

- Snijd vlees en spek in blokjes van 2–3 cm
- Zorg dat alles goed koud is ($\pm 2-4$ °C)

Zouten (cruciale stap)

- Meng vlees met alleen zout + kleurzout
- Verdeel zorgvuldig

 *Waarom dit belangrijk is:*

- start eiwitextractie (binding!)
- eerste conservering
- basis voor structuur

Rust

- 12–24 uur in koelkast (0–4 °C)
- Afgedekt, licht uitgespreid

 *Let op*

- Niet overslaan → anders slechte binding
- Niet te warm → risico op bederf

DAG 2 – MALEN & MENGEN (STRUCTUUR MAKEN)

Vorbereiding

- Vlees bijna ijskoud
- Molen en kom koud

 *Temperatuur bepaalt je eindresultaat*

Malen

- Plaat: 6–8 mm
- Rustig malen

 *Goed resultaat:*

- duidelijke vetstukjes
- geen smeer

Kruiden toevoegen

- Voeg alle kruiden toe (nog geen wijn)

Mengen – fase 1

- 2–3 minuten stevig kneden

 *Doel:*

- kruiden verdelen
- binding starten

Mengen – fase 2

- Voeg wijn geleidelijk toe
- Meng nog 3–5 minuten

☞ *Controlepunt (heel belangrijk)*

De massa moet:

- plakkerig zijn
- draden trekken
- aan je hand blijven kleven

☞ *Plaktest:*

- stukje op hand → blijft hangen = goed

🔑 *Kritische grens*

- Max. temperatuur: 10–12 °C

☞ *Te warm = vet smeert → droge worst*

✿ **Rustfase**

- 12–24 uur in koelkast

☞ *Wat gebeurt hier:*

- smaakontwikkeling
- binding stabiliseert

⚠ *Veelgemaakte fouten*

- te kort mengen → kruimelig
- te lang mengen → rubberachtig
- te warm werken → vetverlies

📅 **DAG 3 – AFVULLEN & FERMENTATIE**

Darmen voorbereiden

- Varkensdarm 32–40 mm
- Goed spoelen en weken

Afvullen

- Stevig vullen (maar niet keihard)
- Luchtbellen verwijderen (doorprikken)

Draaien

- Worst van ± 15 cm

Fermentatie (essentieel!)

- 18–22 °C
- 85–90% luchtvochtigheid
- 24–72 uur

Wat gebeurt hier

- melkzuurbacteriën ontwikkelen zich
- pH daalt → veiligheid
- typische "worstsmak" ontstaat

Herkenning

- licht zure geur (fris!)
- diepere rode kleur
- oppervlak iets droger

Waarschuwing

- Geen fermentatie = vlakke smaak + minder veilig

WEEK 1-5 – DROGEN & RIJPEN

 Klimaat (zeer belangrijk)

Week 1

- 12-14 °C
- 80-85% RV

Week 2-3

- 12-13 °C
- 75-80% RV

Week 3-5

- 10-12 °C
- 70-75% RV

Controle

- Weeg bij start
- Doel: 30-40% gewichtsverlies

Wat gebeurt er

- vocht verdampt langzaam
- smaak concentreert
- textuur wordt stevig

KRITISCHE RISICO'S (EN OPLOSSINGEN)

Case hardening

Probleem:

- buitenkant droog, binnenkant zacht

Oorzaak:

- te lage luchtvochtigheid

Oplossing:

- hogere RV
- langzamer drogen

X Slechte schimmel

- wit = ✓ goed
- groen/zwart = X afnemen met azijn

X Vetuitloop

Oorzaak:

- te warm gewerkt

Gevolg:

- droge, korrelige worst

X Luchtbellen

Gevolg:

- risico op bederf

Oplossing:

- goed prikken bij vullen

Wanneer is je chorizo klaar?

- 30–40% gewichtsverlies
- stevig maar licht veerkrachtig
- mooie dieprode kleur
- geur: kruidig, licht zuur, warm

Serveren

- dun gesneden
- op kamertemperatuur
- met goed brood en olijfolie

Samenvatting van vakmanschap

Wat het verschil maakt:

- ✓ zout vóór malen
- ✓ koud werken
- ✓ correct mengen (binding!)
- ✓ fermentatie serieus nemen
- ✓ langzaam drogen

Dit recept brengt je heel dicht bij traditionele Spaanse chorizo, maar dan met de controle en precisie van een moderne worstmaker!