



Chorizoworst Freso

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Spanje

Gang: Grillgerecht

Hoeveelheid: 1 kilo

Ingrediënten:

- **700 gram varkensschouder (licht doorregen)**
- **300 gram spek (voor sappigheid)**
- **18 gram zeezout**
- **4-5 teentjes knoflook (fijngewreven)**
- **2 el gerookt paprikapoeder (pimentón de la Vera, liefst half zoet / half pittig)**
- **1 tl pittig paprikapoeder (optioneel, voor extra kick)**
- **1 tl versgemalen zwarte peper**
- **½ tl gedroogde oregano**
- **50 ml droge witte wijn**
- **(optioneel) een snufje nootmuskaat**

DAG 1 — ZOUTEN & BASIS OPBOUW

De start

Alles begint met goed vlees:

- 700 gram varkensschouder
- 300 gram rugspek

Snijd het in grove blokken van 2–3 cm. Niet te klein — je wilt straks structuur in de worst houden, geen puree.

🔗 Belangrijk: werk koud. Altijd.

Zouten (de stille fundering)

- Meng vlees met 18 gram zout

🔗 Wat hier gebeurt:

- eiwitten worden geactiveerd
- vlees krijgt “plakkerige potentie”
- basis voor sappige binding ontstaat

Dit is precies dezelfde technische stap als bij curado — maar zonder kleurzout, omdat we hier niet drogen of rijpen.

Rust

12–24 uur in de koelkast (0–4 °C)

🔗 Resultaat morgen:

- steviger vlees
- licht plakkerig oppervlak
- klaar voor perfecte binding

DAG 2 — MALEN & KRUIDEN (DE SMAAK WORDT GEBOUWD)

Vorbereiding

Alles koud:

- vlees bijna bevroren
- molen gekoeld
- kom koud

🔗 Temperatuur = structuur

Malen

- grove maling (6–8 mm)

🔗 Je wilt:

- vet zichtbaar
- grove, rustieke structuur

Kruidenmix (klassiek Spaans profiel)

Per kg:

- 2 el gerookt paprikapoeder (pimentón)
- 1 tl pikant paprikapoeder
- 1 tl versgemalen zwarte peper
- ½ tl oregano
- 4-5 tenen knoflook

☞ *Dit is de ziel van chorizo.*

Mengen – fase 1

- 2-3 minuten stevig kneden

☞ *Doel:*

- kruiden gelijkmatig verdelen
- eiwitten activeren

Mengen – fase 2

- 30-50 ml droge witte wijn
- geleidelijk toevoegen

☞ *Niet in één keer — het moet opgenomen worden.*

De structuurtest

Je zoekt:

- plakkerige massa
- licht draderig gevoel
- samenhang zonder slijmerigheid

☞ *Blijft het aan je hand hangen? Perfect.*

Kritische grens

max. 10-12 °C tijdens mengen

☞ *Warmte = vetverlies = droge worst*

Rust

- 12-24 uur koelkast (0-4 °C)

☞ *smaken integreren, structuur stabiliseert*

📅 DAG 3 – VULLEN & DIRECT GEBRUIK

Darmen voorbereiden

- varkensdarm 32-36 mm
- goed gespoeld en soepel gemaakt

Afvullen

- stevig vullen
- geen lucht insluiten
- eventueel prikken met naald

Draaien

- worsten van 12–15 cm

Rust (kort maar belangrijk)

- 6–12 uur laten rusten in koelkast

☞ *dit helpt:*

- vorm stabiliseren
- betere bakstructuur

🔥 BEREIDING (HIER LEVEN ZE VOOR)

Omdat dit verse worst is:

@ Bakken

- middelmatig vuur
- langzaam laten garen

☞ *niet te heet:*

anders barst het vet eruit

🔥 BBQ

- indirect grillen
- daarna kort afgrillen voor kleur

WAT JE UITEINDELIJK KRIJGT

- sappige, kruidige worst
- duidelijke paprikabasis
- lichte knoflooktoon
- volle, warme vetstructuur

☞ *minder complex dan curado, maar directer en explosiever.*

SERVEREN

Perfect met:

- rustiek brood
- gegrilde paprika
- aioli
- simpele salade
- of als onderdeel van een tapasbord met een glas jonge Rioja.

iDisfrute de su comida!