



JALAPEÑO-KIPWORST

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Mexico

Gang: Bijgerecht

Hoeveelheid: ± 10 stuks

Tijd: 30 minuten koelen + 25 minuten vullen + ± 15 minuten bereiden

Ingrediënten:

- **dunne varkensdarm**
- **1 kilo kippendijfilet**
- **15 gram fijngemalen zeezout**
- **3 gram versgemalen zwarte peper**
- **15 gram ingelegde Jalapeño pepers, grof gehakt**
- **2 gram koriander zaad, fijn gevijzeld**
- **1 gram pimentpoeder**
- **2 tenen knoflook, uitgeperst**
- **flinke scheut ijskoude donkere rum**

Extra benodigheden:

- [vleesmolen](#) met grove plaat
- [worstenstopper](#)

Bereiding:

- Snij de kippendijfilets inclusief de vetranden in stukken van ongeveer 4 x 4 cm.
- Leg de stukken in een schaal in de vriezer en laat 30 minuten koelen. Dit voorkomt straks het "smeren" tijdens het malen.
- Plaats de plaat (wij gebruiken graag een grove plaat) in de vleesmolen.
- Maal het vlees rustig in al te grote porties.
- Meng het zout, zwarte peper, jalapeño, korianderzaad, piment, knoflook en rum rustig door het vlees. Meng niet te lang (maximaal 2 minuten), want kippenvlees bindt snel en goed.
- Spoel de varkensdarm van binnen en buiten met koud stromend water om het te ontzouten.
- Smeer de kunststof vul-tuit in met wat olie en stroop de darm over de vul-tuit.
- Breng het gemalen vlees over naar de worstenstopper.
- Vul de worsten af en knoop ze tot worstjes van jouw gewenste formaat.
- Laat de worsten een dagje in de koelkast rusten om alle smaken te laten ontwikkelen.
- Verhit in een ruime pan 2 liter bouillon tot 75 - 80°C.
- Leg de worsten er ongeveer 10 minuten tot ze een kerntemperatuur hebben van 70°C.
- Droog de worsten goed af laat ze even aan de lucht een uurtje drogen.
- Hierna kun je ze op een matig vuurtje grillen of zachtjes bakken in een pan.

iBuen provecho!

09-08-2025