



## Venkelworstjes

**Niveau: Gemiddeld**

**Land van herkomst: Italië**

**Gang: Hoofdgerecht**

**Hoeveelheid: 1 kilo**

### **Ingrediënten:**

- 2 meter varkensdarm (kaliber 32-34mm) geweekt en gespoeld
- **800 gram varkensschouder (met 20–25% vet)**
- **200 gram buikspek**
- **20 gram zeezout**
- **2–2½ tl venkelzaad, licht gekneusd**
- **1¼ tl zwarte peper, versgemalen**
- **1 teen knoflook, fijngehakt of geperst**
- **65–70 ml droge witte wijn (optioneel, maar traditioneel)**
- **½ tl chilivlokken (optioneel)**

## **Bereiding Dag 1:**

### **Stap 1 - Voorbereiden van het vlees:**

- Snijd al het varkensvlees in stukken van ongeveer 3 x 3 cm en strooi het zout er over.
- Meng en kneed goed en plaats het vlees 1 nacht in de koelkast. Het zout zal de eiwittenzymen aantasten, waardoor er na het malen een meer homogene binding ontstaat.

## **Dag 2:**

### **Stap 2 - Aanvriezen:**

- Leg het gezouten vlees ongeveer 45-60 minuten in de vriezer.
- Ideale kerntemperatuur: -1°C tot +2°C. Het vlees moet stevig aanvoelen, maar niet bevroren zijn.

### **Stap 3 - Malen:**

- Maal het vlees met een grove schijf van 8 mm. Zorg dat het mengsel koel blijft om vetuutsmelting te voorkomen.

### **Stap 3 - Kruiden mengen:**

- Meng het gemalen vlees met peper, venkelzaad, knoflook en eventueel chilivlokken. Blijf 4 minuten mengen.
- Voeg beetje bij beetje de ijskoude witte wijn toe en kneed het geheel grondig tot het mengsel licht plakkerig en goed gebonden is.

### **Stap 4 - Rusten:**

- Laat de worstmassa op nieuw 12 uur in de koelkast rusten. Deze tweede rustfase maakt echt het verschil. De kruiden trekken dieper in het vlees en de smaak wordt veel ronder.

## **Dag 3:**

### **Stap 5 - Vullen:**

- Spoel de darmen en vul ze gelijkmatig met het vleesmengsel. Werk rustig om luchtballen te vermijden en een stevige, egale worst te krijgen.

### **Stap 6 - Draaien:**

- Draai worsten in gewenste lengte.

### **Stap 7 - Rusten:**

- Laat de worsten 12-24 uur rusten in de koelkast. Hierdoor stabiliseer je de vorm, ontwikkelen de venkelaroma's zich volledig en versmelt de smaak.

#### **Dag 4:**

#### **Dag 8 - Bereiden:**

- Grill de worsten indirect op de BBQ op een temperatuur van 160-180°C tot een kerntemperatuur 63-65°C. Grill ze daarna nog een direct af tot een kerntemperatuur van 68-70°C.
- Je kunt ze ook langzaam op middelhoog vuur in een koelenpan bakken tot ze goudbruin zijn en sappig van binnen. Laat kort rusten voor serveren.

*Buon appetito!*