



Runder- of varkensgoulash

Ingrediënten

Voor 100 kilo goulash:

- 52 kilo rundvlees of varkensvlees, in blokjes
- 15 kilo Kruidensaus Goulash 207305
- 13 liter water
- 12,5 kilo paprika rood/groen, reepjes 400566
- 7,5 kilo champignons 400519/401581
- Sauzenbinder CX 654902
- hamburgerdarmen 150x60cm 808253

Bereidingswijze

1. Meng de Sauzenbinder CX met het water (20 gram Sauzenbinder CX per liter water).
2. Meng het vlees met alle ingrediënten.
3. Vul de massa in de steriele darmen met een stopbus.
4. Laat 3 uur garen op een temperatuur van 90°C
5. Laat 1 uur afkoelen op kamertemperatuur, laat daarna verder afkoelen in de koeling op +4°C.

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014