

**Rookworst.** Dit document is onderdeel van de site [www.huishoudeninhokjes.nl](http://www.huishoudeninhokjes.nl)

**Er bestaat :**

**1. Kant en klare rookworst (vacuüm verpakt).**

Die is al gaar (gekookt) en hoeft alleen opgewarmd te worden.

Kijk ook op de verpakking hoe je moet opwarmen.

Er bestaan per verpakking verschillende aantal grammen en ook is het verschillend hoe vet de rookworst is.

**2. Slagersrookworst.**

Andere namen hiervoor:

ambachtelijke rookworst, verse rookworst of rauwe rookworst.

Die heeft nog rauw vlees, dat wel gerookt is op een lage temperatuur, maar nog niet voldoende gaar is.

Die moet nog dus gaar gemaakt worden.

Deze worst is dus maar beperkt houdbaar en kun je het best dezelfde dag van kopen, klaarmaken en eten.

**1. Kant en klare rookworst**

<p><b>Stap 1.</b></p> <p><b>Klaar zetten</b></p>     	<ul style="list-style-type: none"><li>• De rookworst. Ik heb .....gram nodig.</li><li>• Pan: zo groot dat de worst op de bodem kan liggen. Geen deksel nodig.</li><li>• Vleestang</li><li>• Bord</li><li>• Schaar</li><li>• Keukenwekker</li><li>• Pannelappen</li></ul>
--	--

<p><b>Stap 2.</b></p> <p><b>Opwarmen</b></p>          	<p>Knip de buitenzak van de rookworst open. Laat de binnenzak dicht. De worst zit daar nog in.</p> <p>Vul de pan met zoveel water dat de worst op de bodem onder water kan liggen.</p> <p>Zet het gasfornuis aan: de gasknop op de hoogste stand.</p> <p>Warm het water op totdat het bijna kookt. ( je ziet dan belletjes komen).</p> <p>Zet de gasknop uit. Dus het water mag niet meer koken!</p> <p>Pak met de vleestang de binnenzak met de worst erin. Laat de zak met worst voorzichtig in het hete water zakken.</p> <p>Zet de keukenwekker op (meestal) 15 minuten. Kijk ook de verpakking hoelang je moet opwarmen.</p>
<p><b>Stap 3.</b></p> <p><b>Klaar maken om op te eten</b></p>     	<p>Pak na het opwarmen de binnenverpakking met de worst uit de pan. Doe dit met de vleestang.</p> <p>Leg de rookworst in de binnenverpakking op een bord.</p> <p>Knip met de schaar de binnenverpakking open.</p> <p>Gooi die verpakking weg.</p> <p>De worst kun je bijvoorbeeld de zuurkool leggen. Je kan de worst ook in schijfjes snijden.</p>
<p><b>Stap 4</b></p> <p><b>Opruimen</b></p>	<p>Gooi de verpakkingen weg .</p> <p>Leg de schaar het bord, de pan, de tang bij de afwas.</p>

## 2.Slagersrookworst. (niet verpakt)

<p><b>Stap 1.</b></p> <p><b>Klaar zetten</b></p>  	<ul style="list-style-type: none"><li>• De rookworst Ik heb .....gram nodig.</li><li>• Pan: zo groot dat de worst op de bodem kan liggen. Geen deksel nodig.</li><li>• Vleestang</li><li>• Bord</li><li>• Keukenwekker</li><li>• Pannenlappen</li></ul>
<p><b>Stap 2.</b></p> <p><b>Worst gaar maken</b></p>    	<p>Vul de pan met zoveel koud water dat de worst onder water kan liggen.</p> <p>Doe de rookworst in de pan helemaal onder water.</p> <p>Zet het gasfornuis aan met de gasknop op de hoogste stand.</p> <p>Het water warm je op totdat het bijna kookt. ( je ziet dan belletjes komen). Het moet ongeveer 80 graden zijn.</p> <p>Zet de gasknop uit.</p> <p>Zet de wekker op 30 minuten.</p> <p>Laat de worst 30 minuten in het water: dat heet “wellen”.</p>

<p><b>Let op:</b></p> <p>Als het water zou koken, dan scheurt het vel van de rookworst en loopt het sap er uit.</p> <p>Als je met een vork in de rookworst prikt, kan er ook sap uit lopen.</p>	
<p>Je kan de rookworst van de slager bij erwtensoep of stampot ook gelijk koken.</p>	
<p><b>Stap 3.</b></p> <p>Klaar maken om op te eten</p> 	<p>Haal na het wellen de worst met de vleestang uit de pan.</p> <p>Leg de rookworst op een bord.</p> <p>De worst kun je nu bij bijvoorbeeld de zuurkool leggen. Je kan de worst ook in schijfjes snijden en door ander eten doen.</p>
<p><b>Stap 4</b></p> <p>Opruimen</p>	<p>Leg het bord, de pan, de tang bij de afwas.</p>