



# Het virtuele Restaurant

## Leverworst



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

	<p>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>500gr.harde leverworst, 4dl. witte azijn, 2dl water, 2 laurier blaadjes, 6 zwartepeperkorrels, 2 kruidnagels, stukje spaanse peper, mosterdzaad, ui, dessertlepel suiker</p>	<p>Doe het water in een pan en breng ze aan de kook. Doe de kruiden en de suiker in het kokende water en laat het een half uurtje trekken. Zet dan de pan van het vuur en voeg de azijn toe. Maak intussen de potten goed <b>SCHOON!!! (vergeet de deksels niet)</b> Snijd de leverworst in plakken van <math>\pm \frac{1}{2} / \frac{3}{4}</math> cm. dikte. Leg de gesneden leverworst in de potten. Giet het afgekoelde azijn mengsel door een zeefje over de leverwort tot deze onder staat. Verdeel de kruiden en ui over de potten en sluit ze daarna goed af. Zet de potten in de koelkast en laat ze 4 á 5 dagen staan. Gebruik voor het uithalen van de worst altijd een brandschone vork. Let bij het kopen van de leverworst op de uiterste datum, deze moet nog 3 weken houdbaar zijn.</p> <p><b>( BIJ SCHIMMEL IN DE POT OF ALS DE VLOEISTOF DIK EN TROEBEL WORDT, DAN IS ER IETS MIS MET DE LEVERWORST. WEGGOOIEN!!!!)</b></p>



[Bakkerijmuseum](#)  
[Bureau voor de voeding](#)  
[Heel Holland bakt](#)  
[PaTESSerie](#)



[Callebaut](#)  
[Chocoloco](#)  
[Martinez chocolade](#)  
[Femke en Sander](#)