

Τρίχρωμα λουκάνικα

Υλικά

- 2,2kg χοιρινή σπάλα
- 800g λαρδί
- 30g Καρύκευμα Chorizo (Κωδ. 37007 CL)
- 25g Καρύκευμα Τζουμαγιάς (Κωδ. 37002 CL)
- 18g Καρύκευμα Άνδρου (Κωδ. 37005 CL)
- 300g παντζάρι (ψημένο & καθαρισμένο)
- 350g σπανάκι (φύλλα)
- 1g κάρυ
- 3g κουρκουμάς
- Έντερο χοιρινό

Εκτέλεση

1. Περνάμε το κρέας και το λαρδί από τη μηχανή του κιμά και τα χωρίζουμε σε τρία μέρη.
2. Στο πρώτο μέρος ρίχνουμε το Καρύκευμα Chorizo, προσθέτουμε το παντζάρι –το οποίο έχουμε πολτοποιήσει στο μπλέντερ– και ζυμώνουμε καλά.
3. Στο δεύτερο μέρος ρίχνουμε το Καρύκευμα Τζουμαγιάς και το ξαναπερνάμε από τη μηχανή μαζί με το σπανάκι. Ζυμώνουμε καλά.
4. Στο τρίτο μέρος ρίχνουμε το Καρύκευμα Άνδρου και προσθέτουμε το κάρυ και τον κουρκουμά για επιπλέον γεύση. Ζυμώνουμε καλά.
5. Περνάμε από έντερο και αφήνουμε τα λουκάνικα να στεγνώσουν σε δροσερό μέρος.

* Τα λουκάνικα με τα λαχανικά έχουν περισσότερη υγρασία οπότε δεν απαιτείται η προσθήκη νερού. Χρειάζονται όμως περισσότερο χρόνο για να στεγνώσουν.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε στο φούρνο ή σε γκριλ ή τηγανίζουμε.