

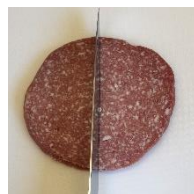
Worsthapjes jaren 60

Wat heb je nodig

- 1 blikje party knaks
- 1 plak cervelaatworst (½ cm dik)
- 1 rolletje leverworst
- 1 stukje gekookte worst
- cocktail prikkers



Schenk het blikje leeg in een pan.
Zet de pan op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat de worstjes langzaam warm worden.



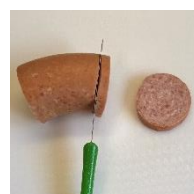
Leg de plak cervelaatworst op een snijplank.
Snijd de plak doormidden.
Leg 1 helft op een bord.



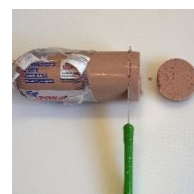
Snijd de halve plak doormidden.
Snijd beide stukken nog een keer doormidden.
Snijd de andere helft op dezelfde manier.
Leg de puntjes cervelaatworst op een grote schaal.



Leg de gekookte worst op de snijplank.
Snijd het velletje van de worst door.
Let erop dat je niet te diep snijdt.



Haal het velletje van de worst af.
Snijd er plakjes af van ongeveer ½ cm dik.
Leg de plakjes worst ook op de schaal.



Leg de leverworst op de snijplank.
Haal het plastic er voor de helft af.
Snijd plakjes leverworst van ongeveer ½ cm dik.
Leg de plakjes leverworst bij de andere worst op de schaal.



Maak de snijplank schoon.
Giet de worstjes af in een zeef.
Leg de worstjes op de snijplank en steek er cocktail prikkers in.
Leg de worstjes op een schaal en zet het bij de andere worst.