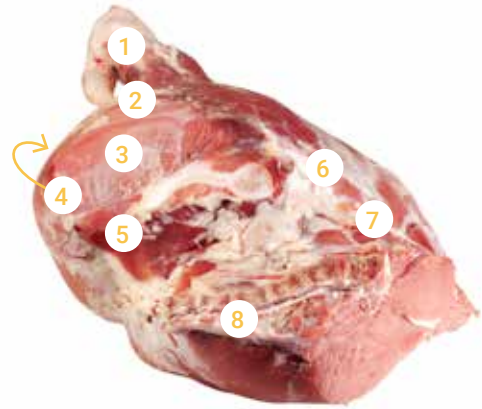


A BIL



1 schenkel



→ ideaal voor osso bucco

2 gepelde peeseind



→ ideaal voor osso bucco

3 dikke bil



→ ideaal voor braadvlees, escalope, kalfsnootje

4 platte bil



→ ideaal voor braadvlees, escalope

5 spier van de platte bil (filet d'anvers)



→ ideaal voor kalfsoester, gebraad

6 groothoofd



→ ideaal voor braadvlees, escalope

7 naaldje



→ ideaal voor braadvlees

8 kleinhoofd



→ ideaal voor braadvlees, fondue



kalfsschnitzel



kalfsfondue



kalfsnier



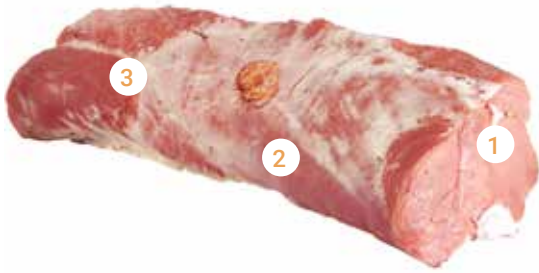
kalfszwezerik

B RUG

1 kalfsfilet

2 filetcotelet

3 lage ribcotelet



→ ideaal voor tournedos, kalfsoester, steak

C LAP

1 fricassée

2 fricassée met been

3 kalfsgehakt

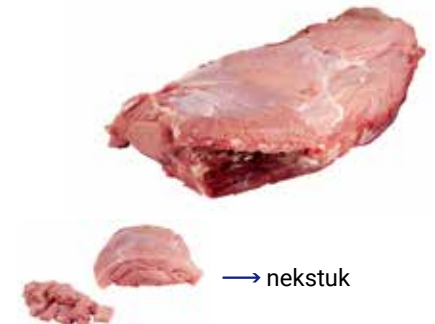
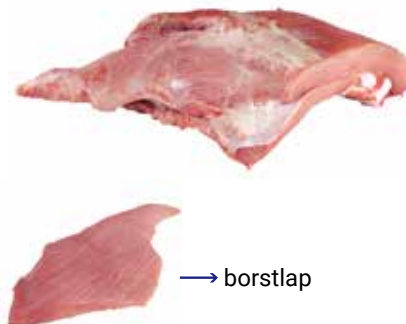
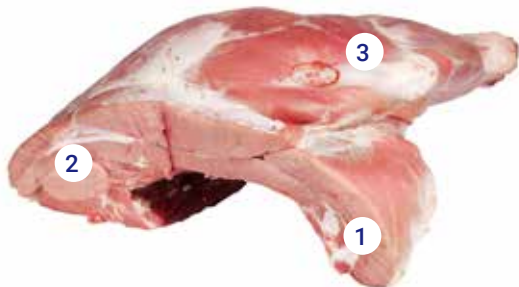


→ ideaal voor rollade, blanquette

D VOORKWARTIER

1 BORST

2 NEK



1 schenkel

2 groot zenuwstuk

3 valse filet

3 SCHOUDER



→ ideaal voor osso bucco, mager stoofvlees, gehakt

→ ideaal voor gehakt, fricassée

→ ideaal voor gebraad

4 gepelde van het schouderblad

5 bal van de schouder

6 klein zenuwstuk



→ ideaal voor biefstuk, fondue

→ ideaal voor gebraad, escalope

→ ideaal voor gebraad

VOORKWARTIER

A — **SCHOUDER**

BORST — **C**

B — **NEK MET ZESRIB**

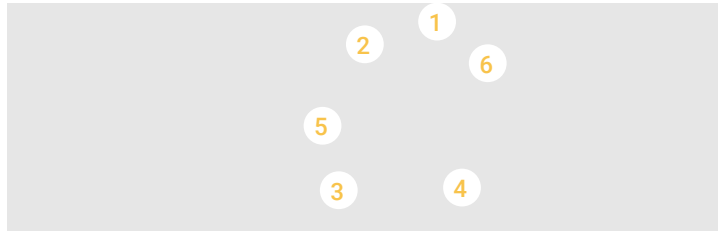


américain



stouf vlees

A **SCHOUDER**



1 schenkel



→ ideaal voor soepvlees, gehakt, stouf vlees

2 groot zenuwstuk



→ ideaal voor stouf vlees, gehakt, filet américain

3 klein zenuwstuk



→ ideaal voor potgebraad, stouf vlees, gepelde biefstuk

4 gepelde v/h schouderblad



→ ideaal voor biefstuk, fondue

5 valse filet



→ ideaal voor rosbief, biefstuk

6 bal van de schouder



→ ideaal voor braadvlees, biefstuk

B **NEK**



1 nek



→ ideaal voor filet américain, soepvlees

2 drierib



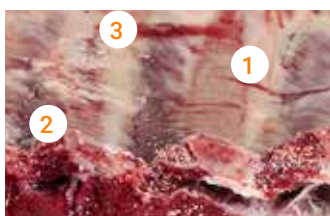
→ ideaal voor stouf vlees, 1ste keus

3 zesrib



→ ideaal voor biefstuk, entrecote

C **BORST**



1 dunne borst



→ ideaal voor soepvlees, gehakt, filet américain

2 pastoorshoed



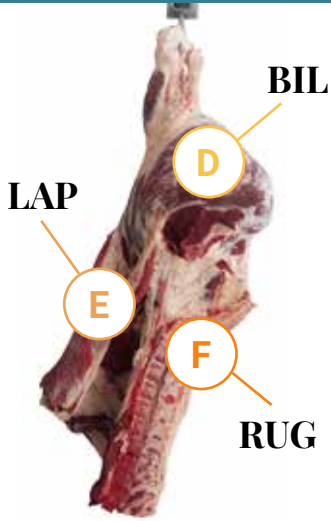
→ ideaal voor soepvlees, gehakt

2 borstlap



→ ideaal voor filet américain, stouf vlees

ACHTERKWARTIER



D BIL



1 schenkel



→ ideaal voor soepvlees, gehakt, stoofvlees

2 peeseind



→ ideaal voor gepelde biefstuk, fondue

3 dikke bil



→ ideaal voor rosbief, biefstuk

4 spier van de platte bil (filet d'anvers)

→ ideaal voor biefstuk, carpaccio

E LAP



1 ovale gepelde



→ ideaal voor biefstuk, filet américain

5 platte bil



→ ideaal voor braadvlees, filet américain

6 groothoofd



→ ideaal voor rosbief, biefstuk

2 havette



→ ideaal voor biefstuk, filet américain

3 soepvlees met been



→ ideaal voor soepvlees, gehakt

7 naaldje



→ ideaal voor biefstuk, gebraad

8 kleinhoofd



→ ideaal voor biefstuk, chateaubriand, tournedos

F RUG



1 dikke lende



→ ideaal voor gebraad, biefstuk

2 dunne lende



→ ideaal voor biefstuk, rosibief

entrecote



3 filet pur (runderhaas)



→ ideaal voor chateaubriand, tournedos

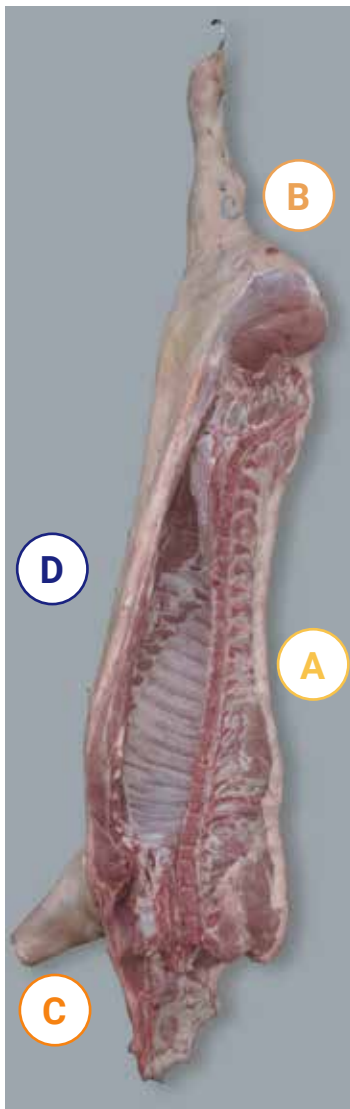
4 middenrif



→ ideaal voor stoofvlees 1ste keus, biefstuk



















côte à l'os





A RUG



1 Spiering	2 Lage ribstuk	3 Ribstuk
		
		
→ Spiering kotelet	→ Lage ribkotelet	→ Ribkotelet
4 Filetstuk	5 Heupstuk	6
		
		
→ Filet kotelet	→ Heupstuksneden	→ Varkenshaasje
		
→ kop	→ keel	→ Mignonnette
		
→ varkenspoot	→ varkensstaart	→ Sparerib

B HAM



→ Schenkel



→ Peeseind – platte bil –
filet d'anvers

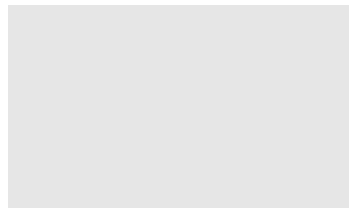


→ Dikke bil

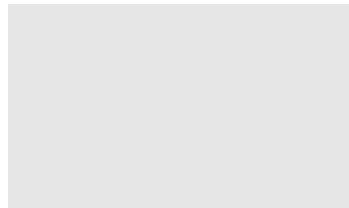


→ Nootje of groothoofd

C SCHOUDER



→ Schouderribben



→ Schenkel



→ Bal schouder



→ Valse filet en zenuwstuk

D BUIK



→ Kantgesneden buik



→ Sneden buikspek



→ Buikribben



Gehaktvlees



Gehakt



Stoofvlees



Reepjesvlees



Saté- of brochettenvlees



Pitavlees