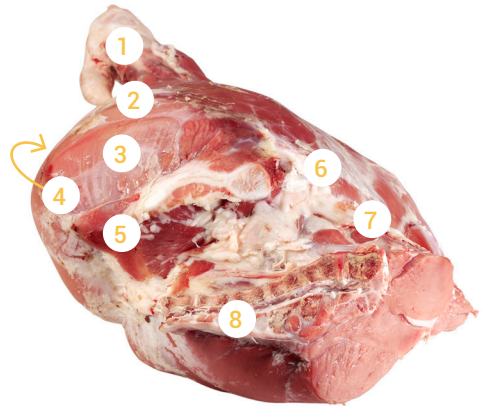


A BIL



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



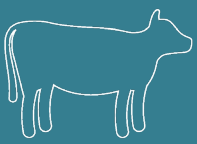
kalfsfondue



kalfsnier



kalfszwoerik

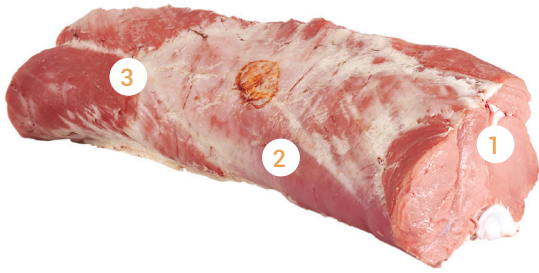


B RUG

1 kalfsfilet

2 filetkotelet

3 lage ribkotelet



→ ideaal voor tournedos, kalfsoester, steak

C LAP

1 fricassée

2 fricassée met been

3 kalfsgehakt

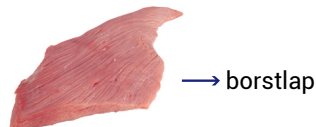
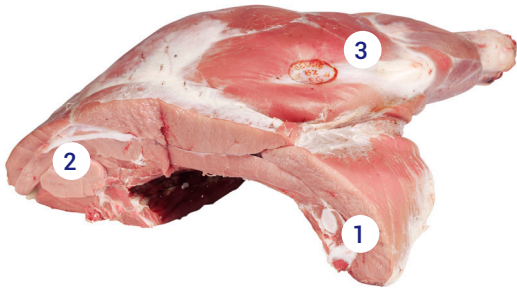


→ ideaal voor rollade, blanquette

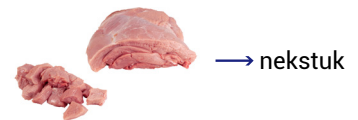
D VOORKWARTIER

1 BORST

2 NEK



→ borstlap



→ nekstuk

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



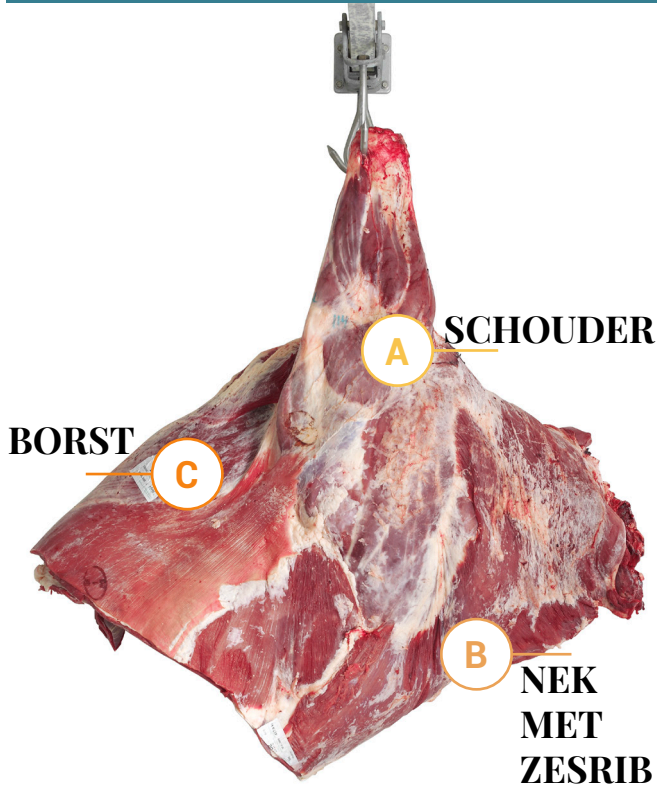
→ ideaal voor biefstuk, fondue

→ ideaal voor gebraad, escalope

→ ideaal voor gebraad



VOORKWARTIER



A SCHOUDER



1 schenkel



→ ideaal voor soepvlees, gehakt, stoofvlees

2 groot zenuwstuk



→ ideaal voor stoofvlees, gehakt, filet américain

3 klein zenuwstuk



→ ideaal voor potgebraad, stoofvlees, 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 stoofvlees, 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

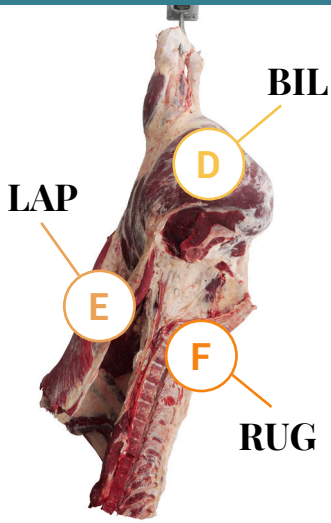


→ ideaal voor filet américain, stoofvlees





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

5 platte bil



→ ideaal voor braadvlees, filet américain

6 groothoofd



→ ideaal voor rosbief, biefstuk

7 naaldje



→ ideaal voor biefstuk, gebraad

8 kleinhoofd



→ ideaal voor biefstuk, chateaubriand, tournedos

E LAP



1 ovale gepelde



→ ideaal voor biefstuk, filet américain

2 bavette



→ ideaal voor biefstuk, filet américain

3 soepvlees met been



→ ideaal voor soepvlees, gehakt

F RUG



1 dikke lende



→ ideaal voor gebraad, biefstuk

2 dunne lende



→ ideaal voor biefstuk, rosbeef

entrecote



3 filet pur (runderhaas)



→ ideaal voor chateaubriand, tournedos

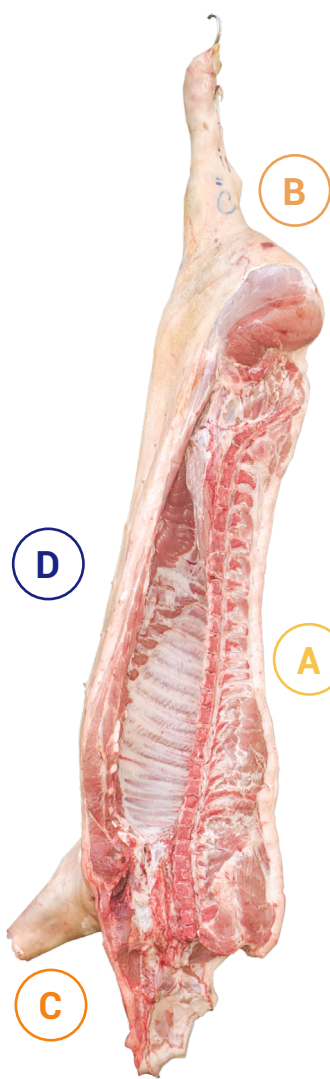
4 middenrif



→ ideaal voor stoofvlees 1ste keus, biefstuk

côte à l'os





→ kop



→ keel



→ varkenspoot



→ varkensstaart

A RUG



1 Spiering	2 Lage ribstuk	3 Ribstuk
------------	----------------	-----------



→ Spiering kotelet



→ Lage ribkotelet



→ Ribkotelet

4 Filetstuk	5 Heupstuk	6
-------------	------------	---



→ Filetkotelet



→ Heupstuksneden



→ Varkenshaasje



→ Ribkoteletgebraad



→ Mignonnette



→ Sparerib



B HAM



C SCHOUDER



D BUIK



→ Schenkel



→ Schenkel



→ Kantgesneden buik



→ Peeseind – platte bil –
filet d'anvers



→ Bal schouder



→ Sneden buikspek



→ Dikke bil



→ Valse filet en zenuwstuk



→ Buikribben



→ Nootje of groothoofd



Gehaktvlees



Gehakt



Stoofvlees



Reepjesvlees



Saté- of brochettenvlees