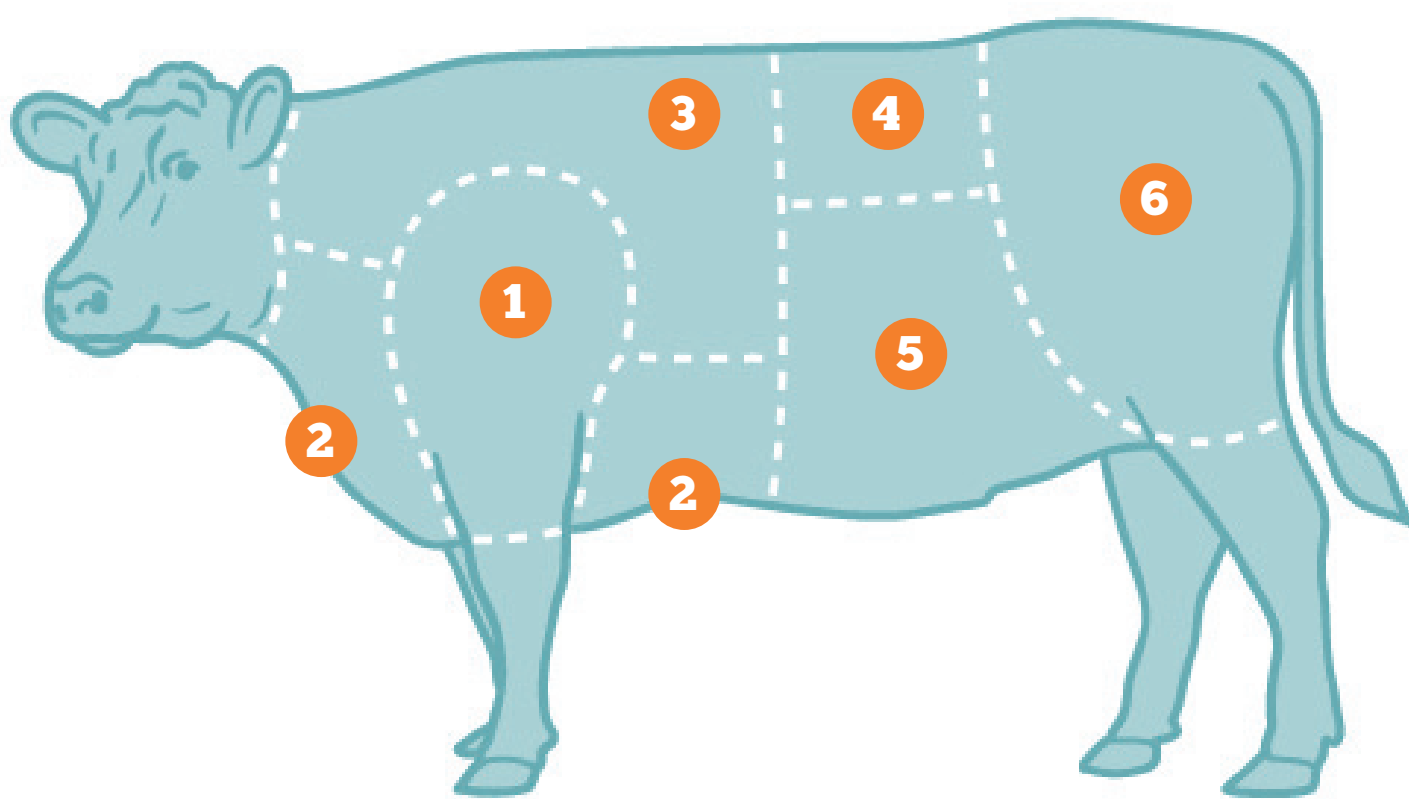


DE DELEN VAN HET RUND



1 SCHOUDER

De schouder is vooral bekend om de stooflapjes. De sukade is door zijn naam het bekendst. Bij stooflappen staat de bereiding eigenlijk al in de naam. Maak hier gebruik van en geef de klant een tip om te stoven.

MERGPIJPJE



BULLONVLEES



SUKADELAP



STOOF LAP



2 BORST

De borst bevat vooral gehaktvlees. Hier worden ook hamburgers van gemaakt. Van vlees uit de borst kun je ook blokjesvlees snijden voor stoofschotels, zoals hacheevlees of goulash.

GEHAKT



HACHEEVLEES



KLAPSTUK



3 HALS & RIB

De hals met de onderrib geven vooral stoofvlees. Dit komt doordat dit deel veel in beweging is geweest. De lapjes van de hals staan ook wel bekend als draadjesvlees, doordat het na bereiding bijna uit elkaar valt. Als je meer naar achter naar de billen gaat, krijg je de riblappen. De riblappen die we snijden van de dikke en fijnerib zijn fijner van structuur zodat we deze lappen kunnen braden tot de gewenste gaarheid.

STOOF LAP



RIB LAP



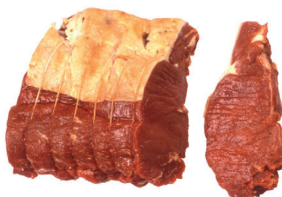
BRAADSTUK



4 DUNNE LENDE MET HAAS

De lende staat bekend om de entrecote. Dit is mager vlees met een stevige vetrand. Bij de lende zit de haas, wat wordt gebruikt voor luxe vleessoorten zoals chateaubriand, tournedos en haasbiefstukjes.

ENTRECOTE



TOURNEDOS



CHATEAUBRIAND



OSSENHAAS



5 VANG

De vang is het achterste gedeelte van de buik. De magere delen worden vooral gebruikt voor stooflapjes, de doorregen delen voor gehakt, poulet en hachevlees.

GEHAKT



HACHEEVLEES



6 STOMP

De stomp is de bil van een rund. Daar komen de biefstukken en steaks vandaan. Dit zijn luxere vleessoorten met een korte bereidingstijd.

BIEFSTUK



BAKLAP



ROSBIEF



BRAADSTUK



ROLLADE



STOOF LAP

