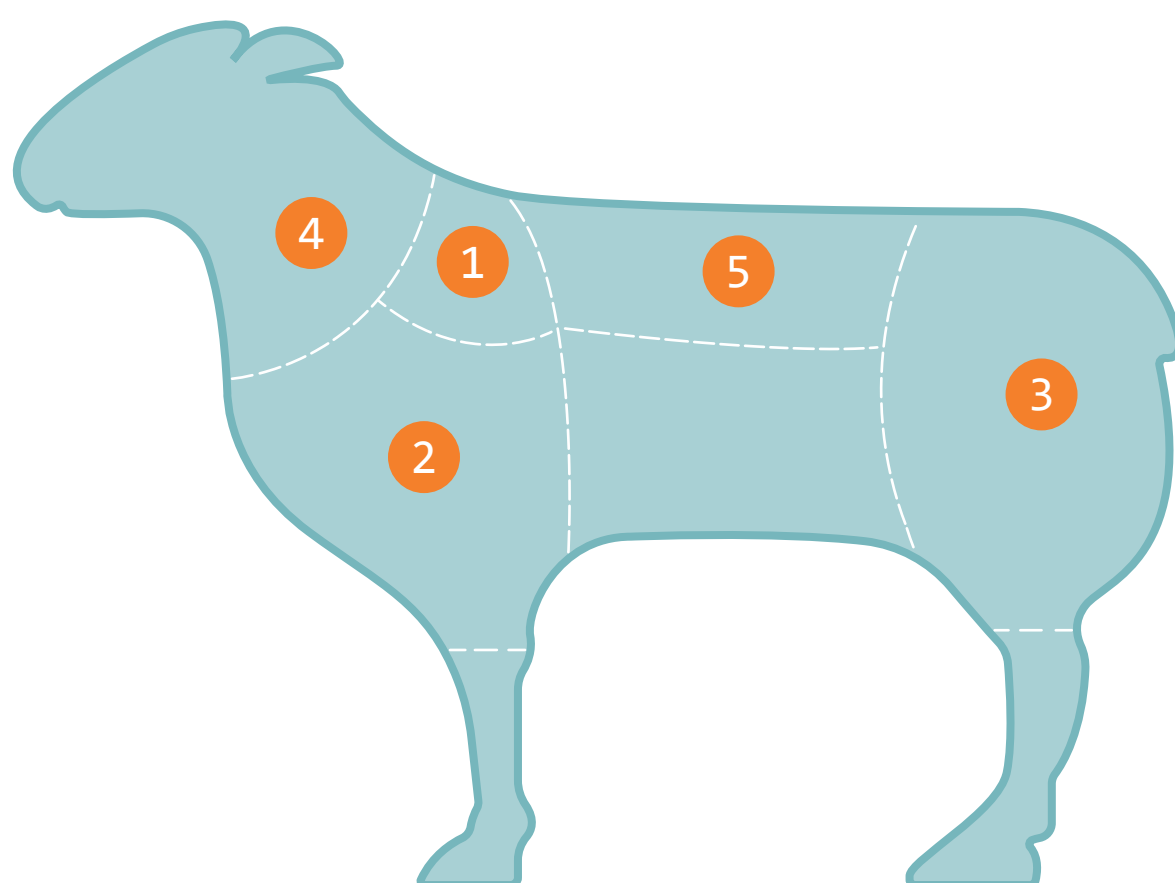


# DE DELEN VAN HET LAM



## 1 SCHOUDER

Lamsschouder droogt niet snel uit. Je kunt dit stuk vlees in zijn geheel bereiden op de barbecue. Uitgebeend kun je lamsschouder verwerken in stoofpotjes, shoarmavlees, worsten en gehakt.

LAMSSCHOUDER



STOFPOTJE



SHOARMA



WORSTEN



GEHAKT



## 2 BORST/VANG

Van de borst en de vang van kun je spareribs, shoarma en gehakt maken.

SPARERIBS



GEHAKT



SHOARMA



## 3 BOUT

De bout kun je in zijn geheel in de oven of op de barbecue bereiden. Vanwege malsheid verdelen voor spiesen voor op de barbecue of in plakken snijden/zagen om te grillen. Lamsbout met been zou wat extra aroma kunnen geven. Lamsschenkels hebben een hoog collageengehalte. Dit heeft een gelerend effect op de vleesstructuur. Hierdoor hebben deze delen langer nodig om te bereiden, maar geven ze wel een smakelijk eindproduct.

LAMSBOUT



LAMSSPIEZEN



LAMSSCHENKEL



## 4 NEK

Uit de nek van het lam haal je lamsnek, stoofstukken, lamskoteletten (om te braden) en Saratoga-racks.

LAMSNEK



LAMSKOTELETTEN



LAMSRACK



## 5 HELE RUG

De hele rug bestaat uit een ribgedeelte en een zadelgedeelte (de lende). Van de lende kun je enkele of dubbele koteletten maken of uitbenen voor lamsfilet en lamshaasjes. Van het ruggedeelte (acht ribs) kun je ook enkele of dubbele koteletten maken of je kunt het bewerken voor een Frenched rack.

LAMSKOTELETTEN



FRENCHED RACK

