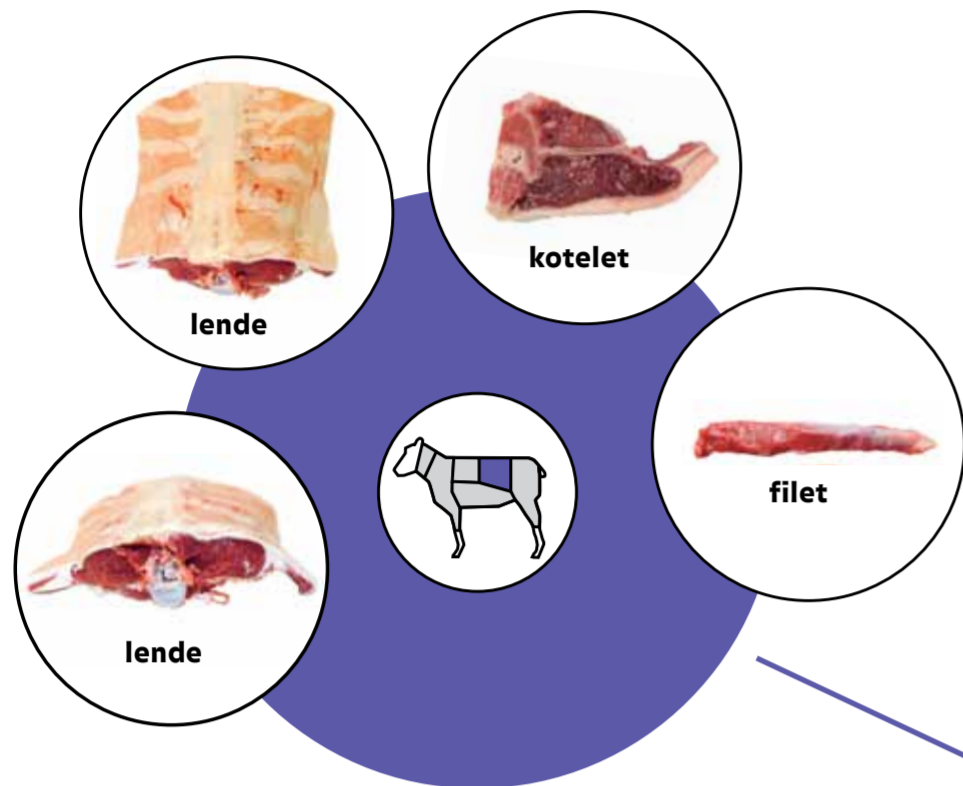


DAAROM ETEN WE SCHAAP

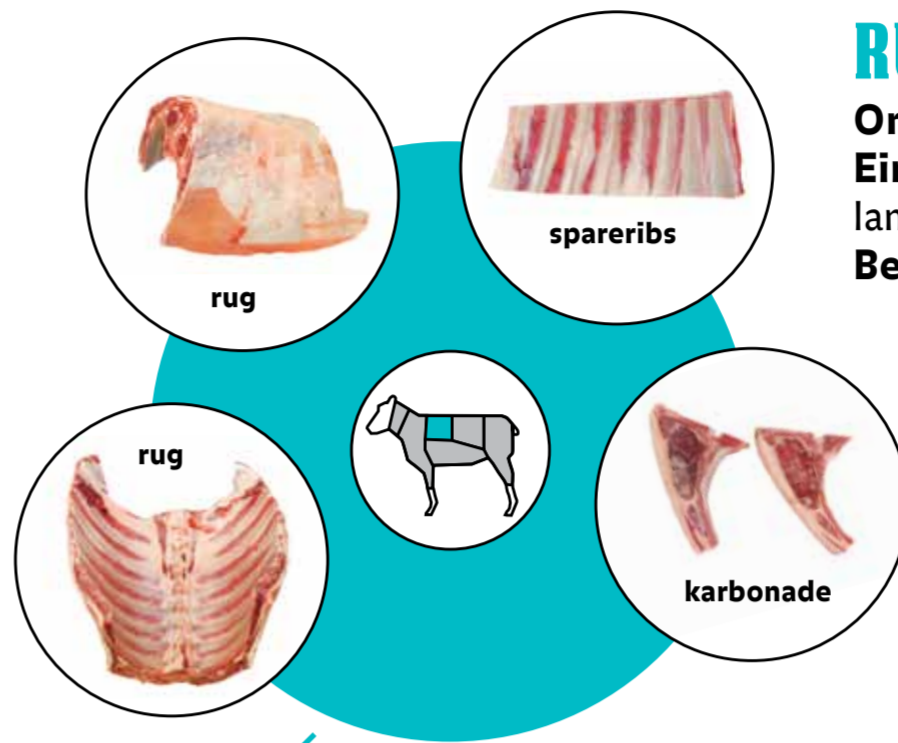
Birkagulyás Dograma Dolma's Booya Shepherd's pie Shami kebab Brunswick stew Mafé Tikka Shoarma

HET SCHAAP IN DELEN



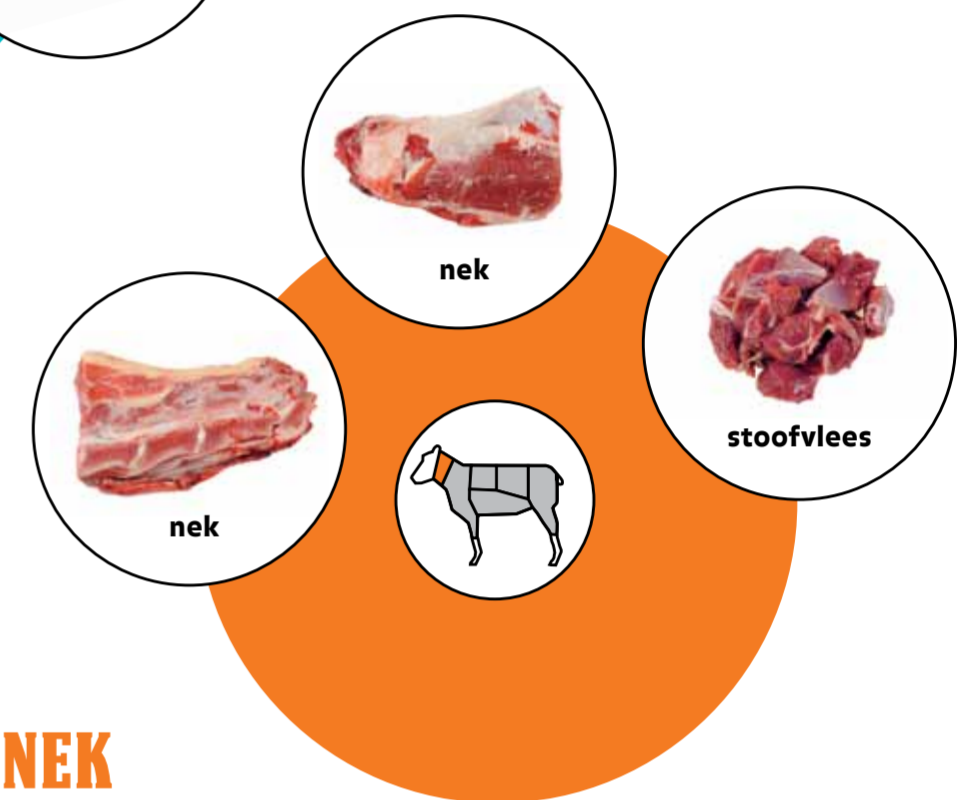
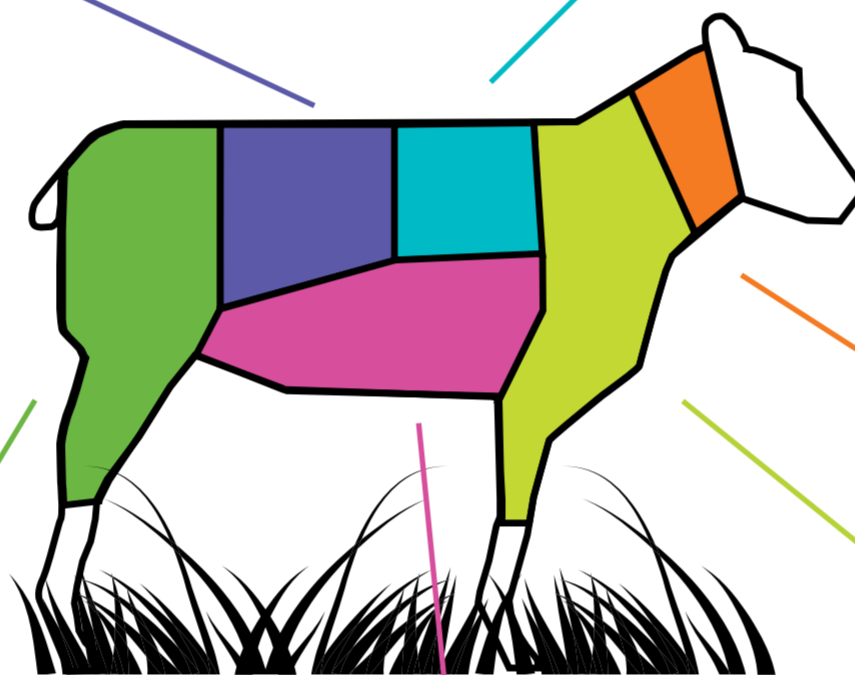
LENDE

Onderdelen / lendezadel
Eindproducten / rollade, rozetten, koteletten, haas, rugfilet
Bereidingstijd / zeer kort



RUG

Onderdelen / rugzadel
Eindproducten / Frenched rack, lamskroon, racks, spareribs, karbonades
Bereidingstijd / kort

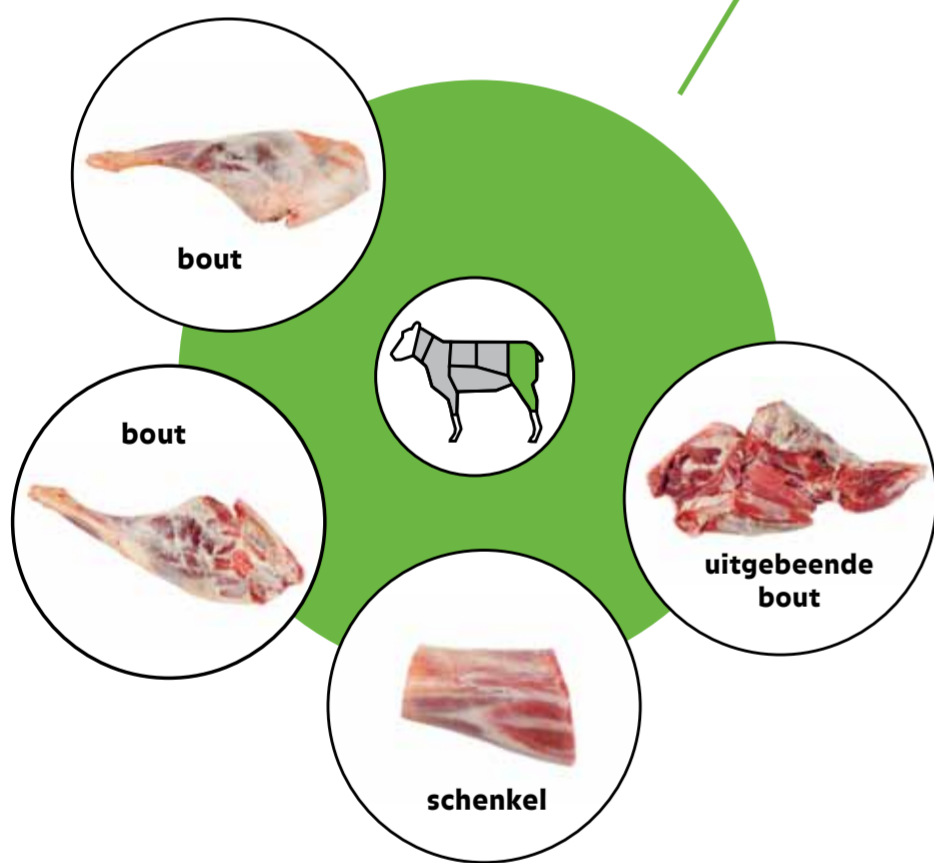


NEK

Onderdelen / nek
Eindproducten / stoofvles, filet, schijven
Bereidingstijd / lang

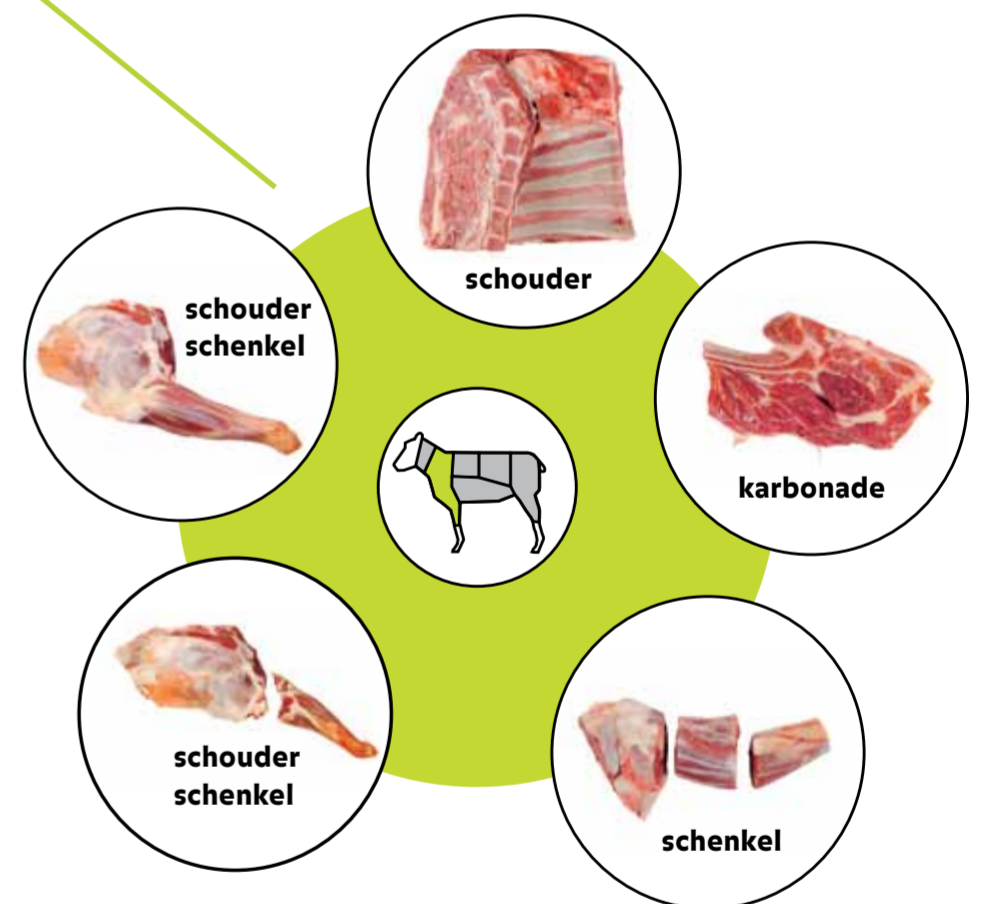
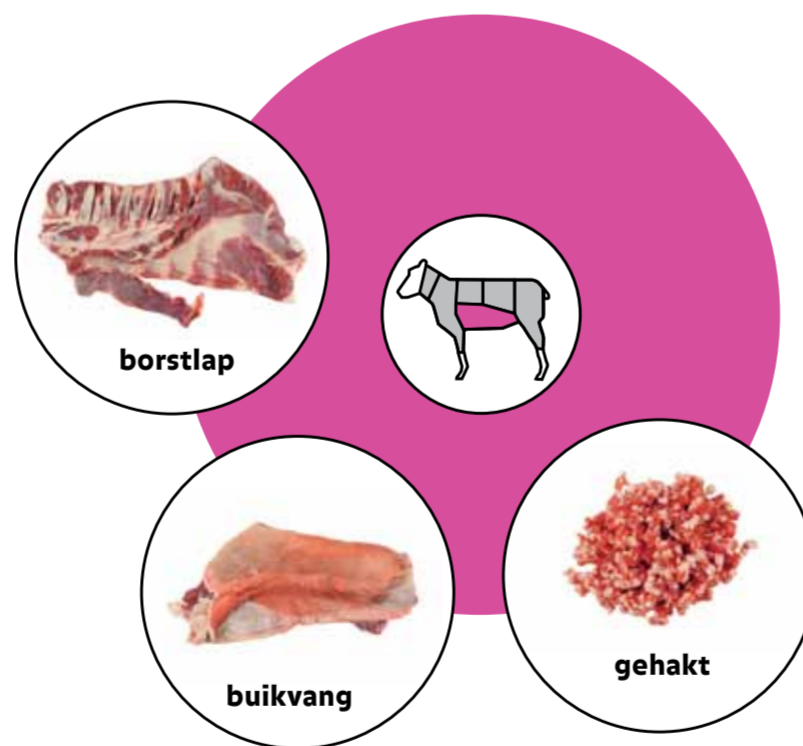
BOUT

Onderdelen / schenkel, lenden, verkorte bout
Eindproducten / bout, rollade
Bereidingstijd / middellang



BORST / BUIK

Onderdelen / borstlap, buikvang
Eindproducten / gehakt, shoarmareepjes
Bereidingstijd / lang



SCHOUDER / SCHENKEL

Onderdelen / schouder
Eindproducten / schijven, schouderstuk, rollade, stoofvles
Bereidingstijd / lang

ORGAANVLEES

Onderdelen / hart, lever, nieren, tong, zwezerik (bij lam)

Paalag gosht Pilav Chili con carne Hachee Rendang Sosatie Kjötsúpa Tandoori Moussaka Peperseop

SCHAPENVLEES BEREIDEN

Met schapenvlees kun je hetzelfde doen als met lams- of rundvlees.

ROOSTEREN op vuur, barbecue of onder de grill / **soort vlees** spareribs, koteletten, karbonade

BRADEN in de pan of oven / **soort vlees** schouder, spareribs, zadel, koteletten, bout

BAKKEN in de pan / **soort vlees** koteletten, karbonade

SMOREN OF BRAISEREN aanbakken en garen in kleine hoeveelheid vocht / **soort vlees** nek, schouder, spareribs

STOVEN aanbraden en garen in grotere hoeveelheid vocht / **soort vlees** nek, schouder, spareribs

FRITUREN bakken in hete olie / **soort vlees** nek, schouder, restvlees

ROKEN garen in rook / **soort vlees** filet, kotelet

Bereidingswijzen en recepten op www.daarometenweschaap.nl

