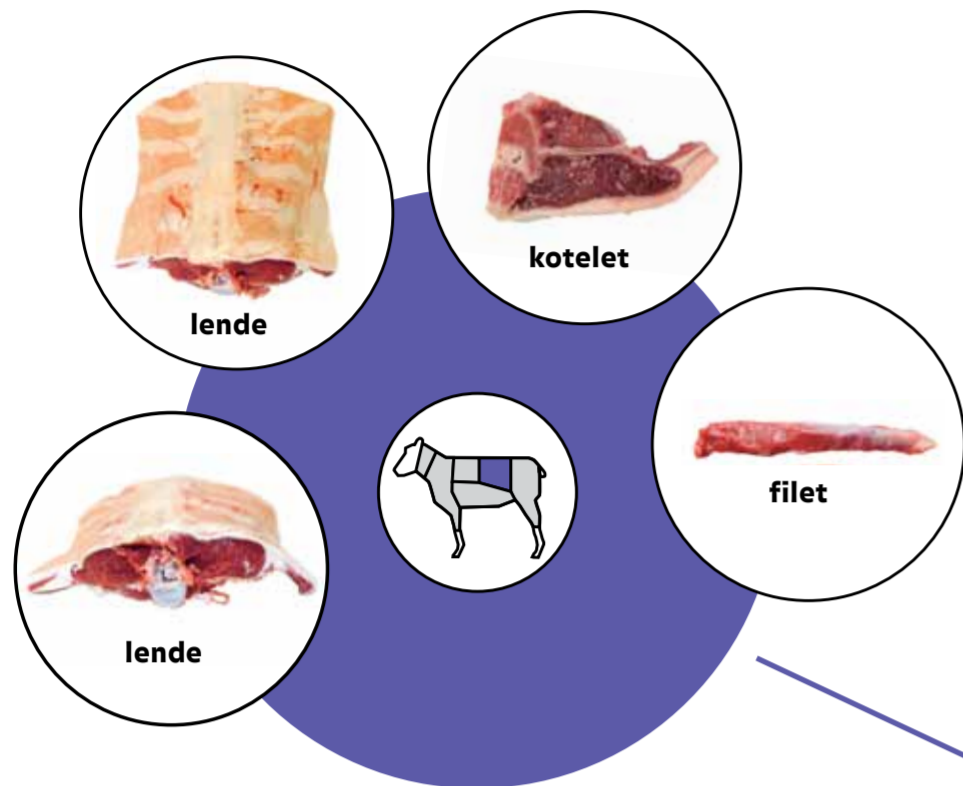


# DAAROM ETEN WE SCHAAP

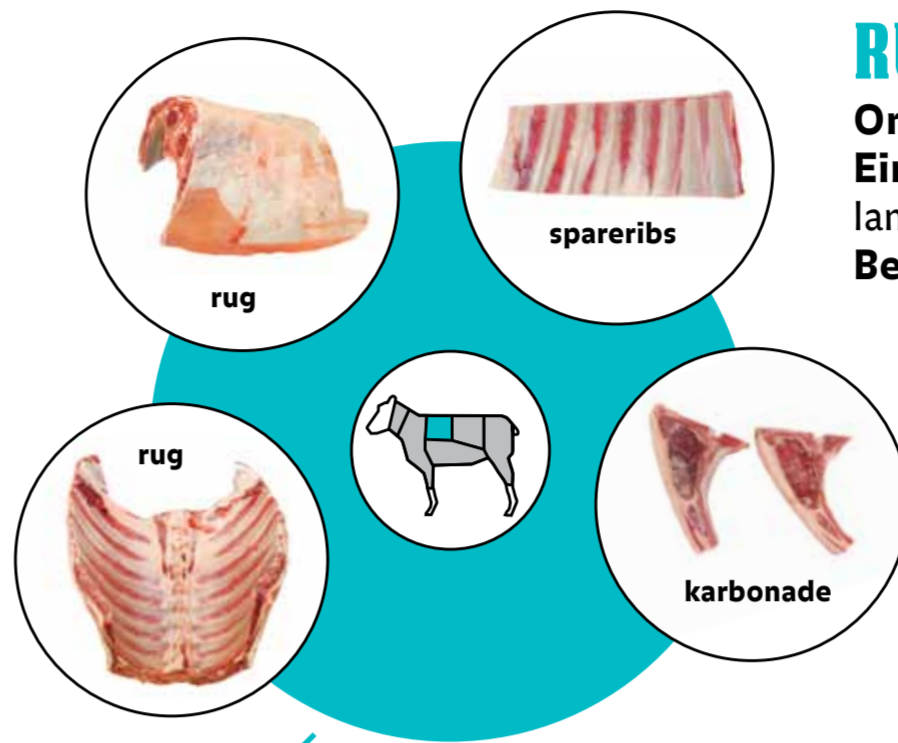
Birkagulyás Dograma Dolma's Booya Shepherd's pie Shami kebab Brunswick stew Mafé Tikka Shoarma

## HET SCHAAP IN DELEN



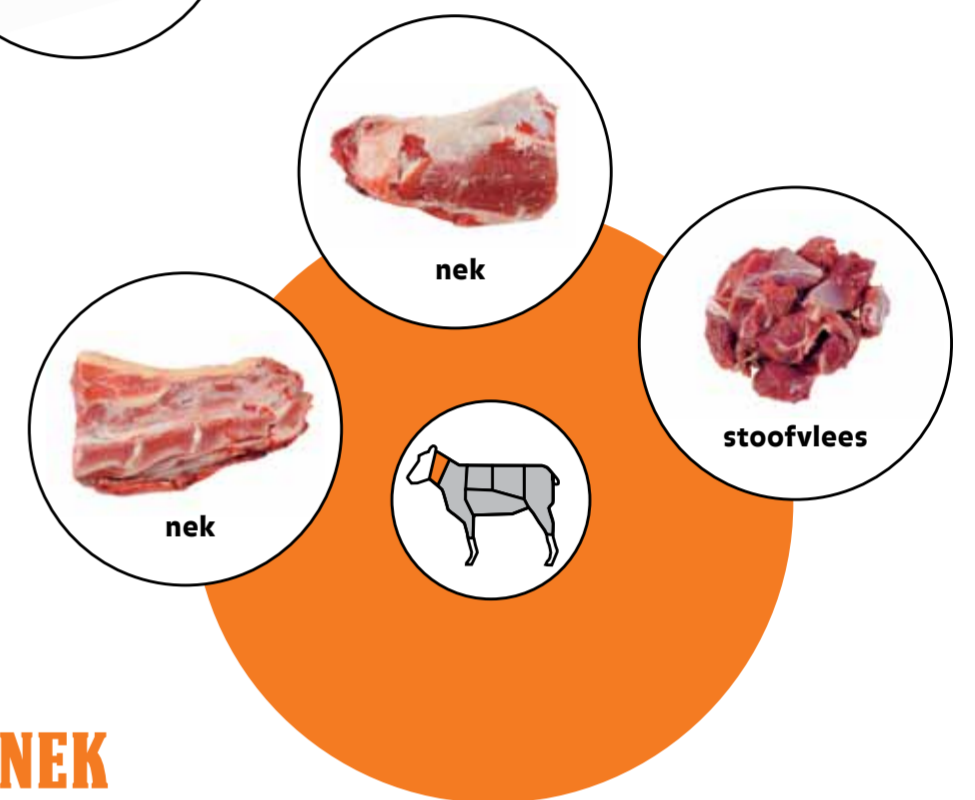
### LENDE

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



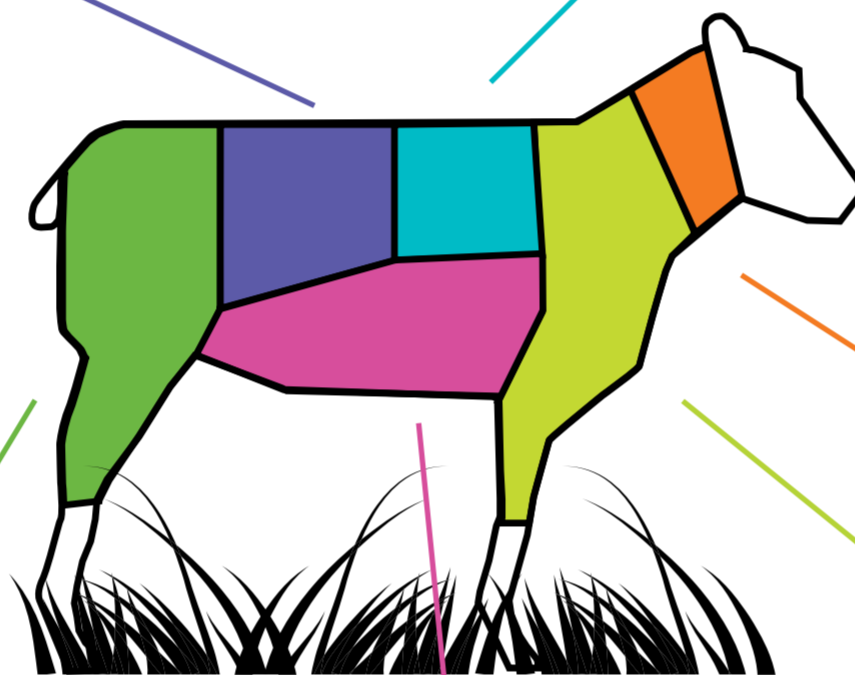
### RUG

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



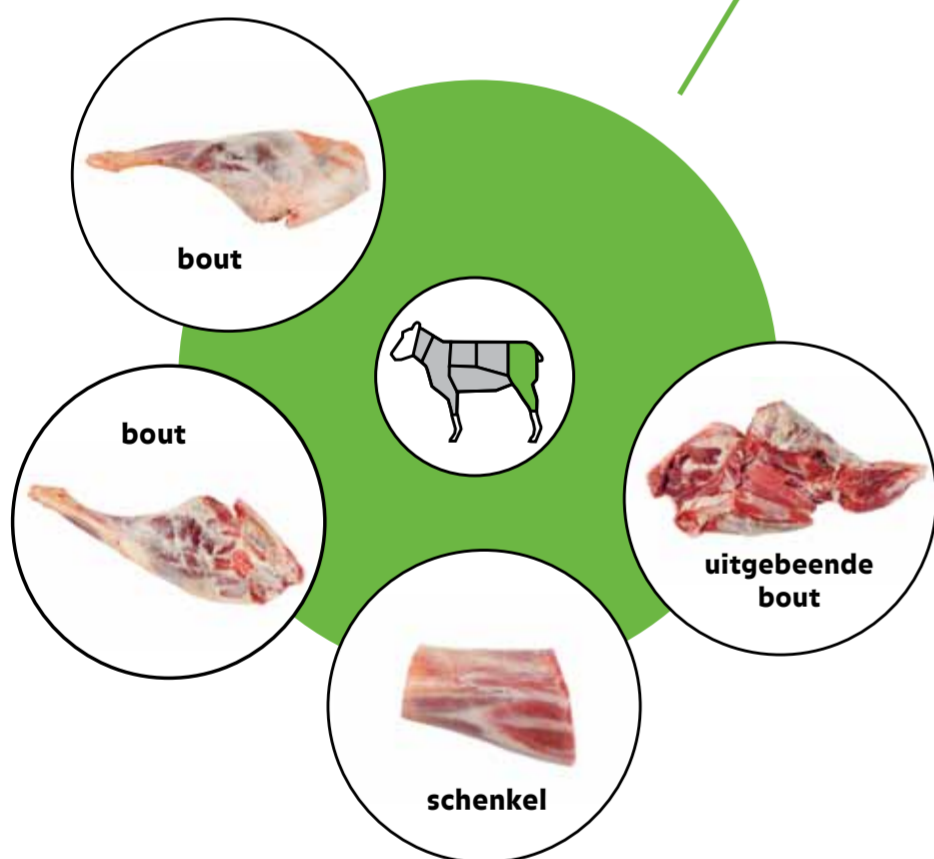
### NEK

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



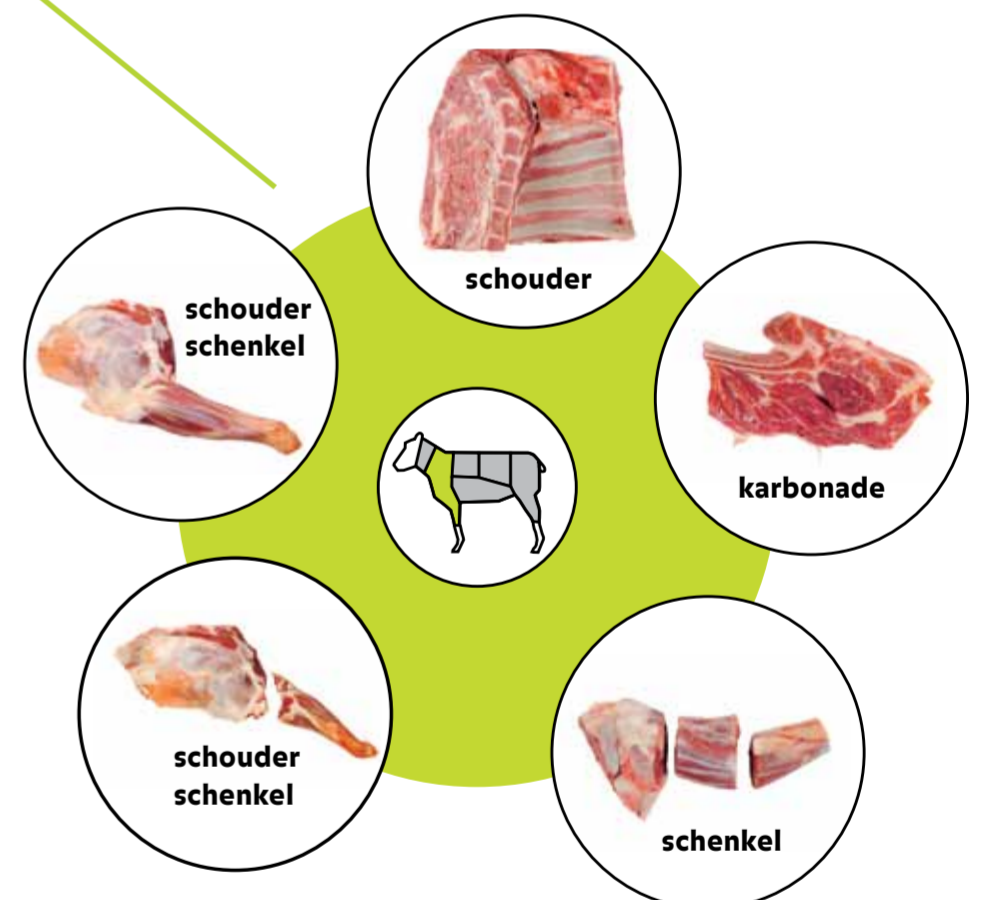
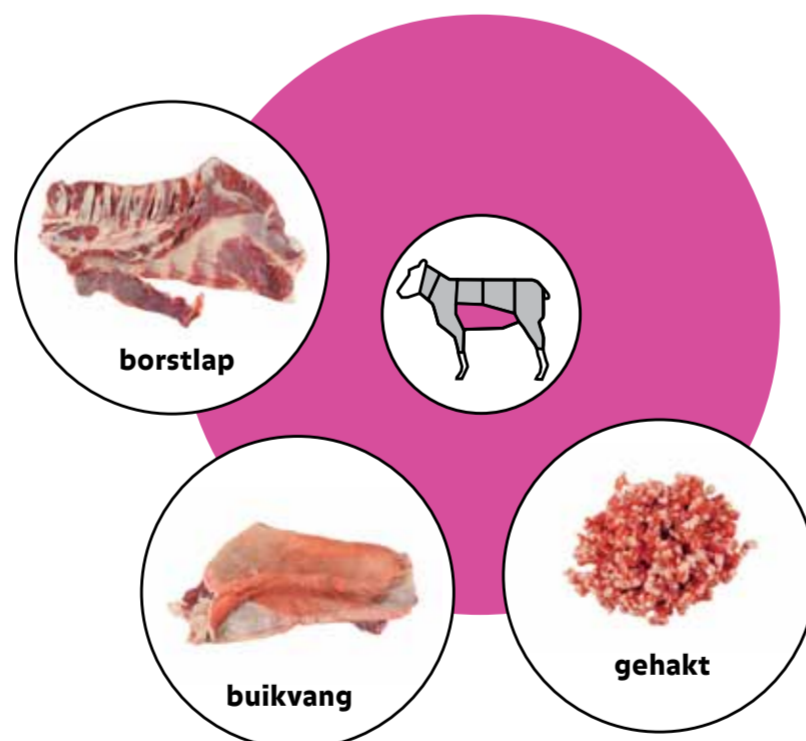
### BOUT

**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](http://www.daarometenweschaap.nl)

