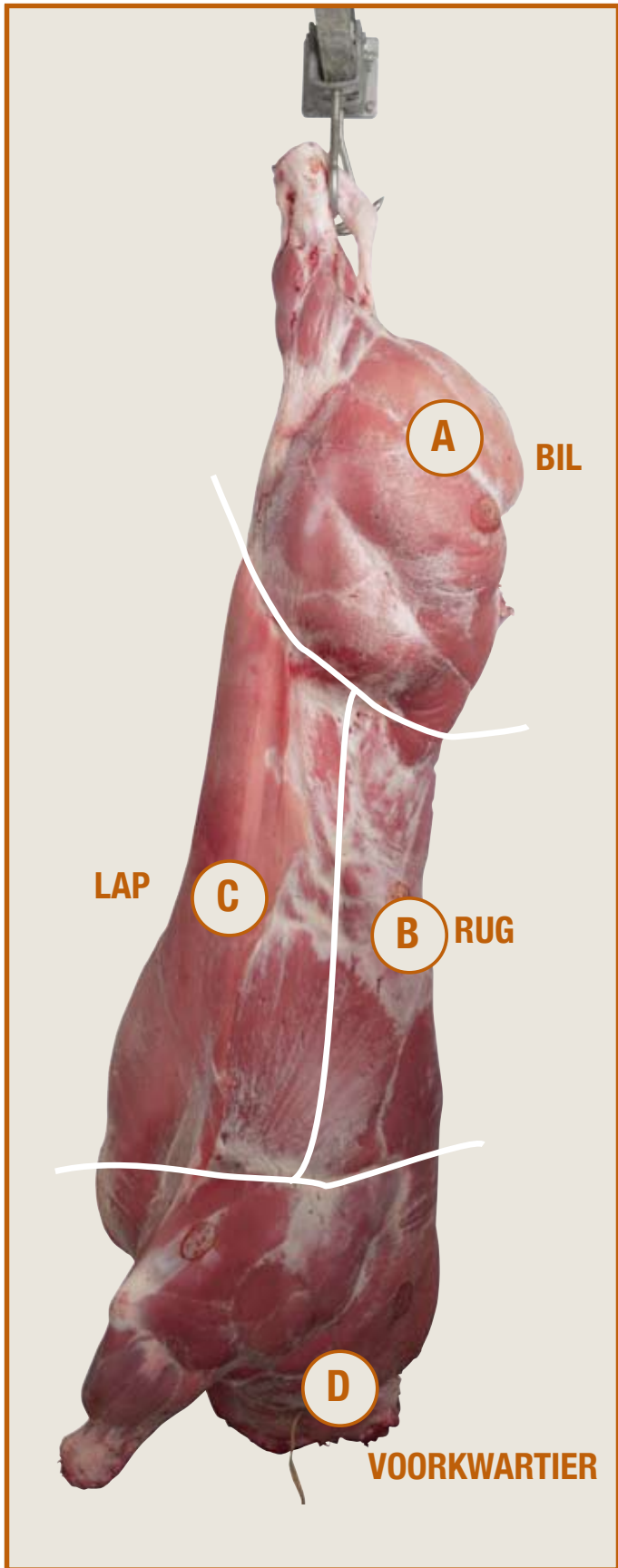
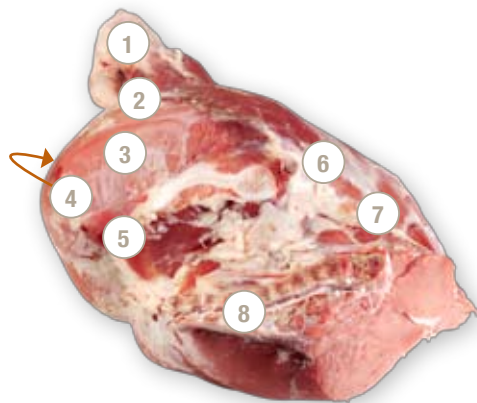


BELGISCH KALFSVLEES - stuk voor stuk lekker



A BIL



<p>1 schenkel</p> <p>ideaal voor: osso bucco</p>	<p>2 gepelde peeseind</p> <p>ideaal voor: gepelde biefstuk, fondue</p>
<p>3 dikke bil</p> <p>ideaal voor: braadvlees, escalope, kalfsnootje</p>	<p>4 platte bil</p> <p>ideaal voor: braadvlees, escalope</p>
<p>5 spier van de platte bil (filet d'anvers)</p> <p>ideaal voor: kalfoester, gebraad</p>	<p>6 groothoofd</p> <p>ideaal voor: braadvlees, escalope</p>
<p>7 naaldje</p> <p>ideaal voor: braadvlees</p>	<p>8 kleinhoofd</p> <p>ideaal voor: braadvlees, fondue</p>

kalfsschnitzel



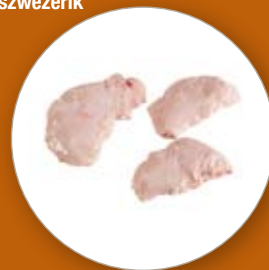
kalfsfondue



kalfsnier



kalfszwezerik



BELGISCH KALFSVLEES - stuk voor stuk lekker

B RUG



1 kalfsfilet



ideaal voor:
tournedos, kalfsoester, steak

2 filetcotelet



3 lage ribcotelet



C LAP



1 fricassée



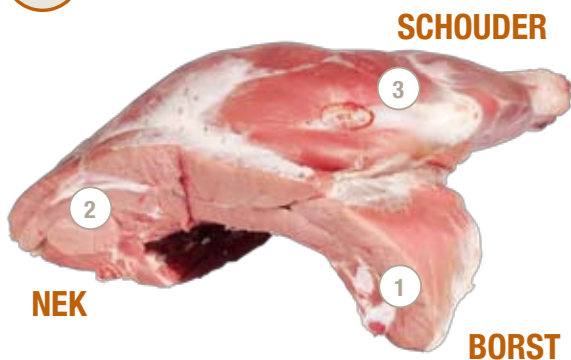
2 fricassée met been



3 kalfsgehakt



D VOORKWARTIER



1 BORST



borstlap



2 NEK



nekstuk



3 SCHOUDER



1 schenkel



ideaal voor: osso bucco,
mager stoofvlees, gehakt

2 groot zenuwstuk



ideaal voor:
gehakt, fricassée

3 valse filet



ideaal voor: gebraad

4 gepelde van het schouderblad



ideaal voor: biefstuk, fondue

5 bal van de schouder



ideaal voor: gebraad, escalope

6 klein zenuwstuk



ideaal voor: gebraad