

Schape en lamsvlees producten

Standaard is er bijna altijd:

- Gehakt € 6,00,- per kg
- Shoarma (gekruid) € 7,50,- per kg
- Verse worst € 3,50,- per stuk / 3 stuks €10,-
- Saucijzen €1,10,- per stuk / 5 stuks €5,-



Lamsvlees: niet het gehele jaar aanwezig, op aanvraag en in overleg.

Half lam (ca. 7-9 kg) of een heel lam (15-18 kg) aan gebruikelijke onderdelen.

- Koteletten/lendene € 18,50,- per kg
- Achterbout/schouder € 15,00,- per kg
- Rollade € 15,00,- per kg

i.o.m. slager klein beetje gehakt, shoarma, rollade en indien gewenst de lever.

Gezouten en gedroogde achterbout, rollade, gedroogde worst, etc. (Dit is ook mogelijk in overleg met de slager.)

De prijzen per kg zijn dagprijzen en liggen tussen de: € 12,00,- € 14,00,- per kg.

**Dit is exclusief slacht- en verpakkingskosten en invriezen. Ca. € 45,00 per lam.*



Lamsvlees

Lamsvlees is in Nederland de laatste jaren een stuk bekender geworden doordat het vlees bij allochtonen veel gegeten wordt en omdat we zelf met deze verfijnde vleessoort kennis maakten tijdens buitenlandse reizen.























Daarnaast wordt met name geitenvlees ook steeds vaker op de kaart gezet. Een welkome afwisseling, met name omdat de smaak toch duidelijk anders en heel smakelijk is.

Het Nederlands lamsvlees is mals en bevat weinig bindweefsel. Hoe jonger een lam hoe malser het vlees. Het is een puur natuurproduct. De lammeren scharrelen hun kostje buiten bij elkaar.

Lamsvlees is scharrelvlees bij uitstek. Vooral de lammeren tussen de 9 en 12 maanden hebben een heel eigen delicate geur en smaak. Ze leveren, wanneer ze geslacht zijn 20 tot 25 kilo vlees.

Het vlees is stevig en lichtroze met stevig roomwit vet. De draad van het vlees is fijn en heeft een mooie zijdeachtige glans.

Ook zijn er in overleg nog andere opties mogelijk.

Schenkel	Borst	Voorbout	Rug (Rack)	Lendenen	Achterbout
 schenkel	 spare-ribs	 hele bout	 lams rack	 lende stukken	 hele bout
 stoofvlees	 rollade	 schijven	 halve kotelet	 lende schijf	 schijven
	 rib stukjes	 braadstukken	 halve kotelet (Franse snit)	 dubbele kotelet	 rollade
	 gehakt	 nek karbonade		 shoarma vlees of poulet	 hele bout (Franse snit)
					 schenkel

Schapenvlees is niet moeilijk te bereiden

Vuistregel 1 is:

De voorkant van een schaap is malser dan de achterkant, de bovenkant weer malser dan de onderkant.

Je moet dus net zoals bij andere dieren rekening houden met het schapendeel waar het vlees vandaan komt. De poster en het kookboekje geven daar inzicht in.

Een slager snijdt een schaap allereerst in zeven stukken: de nek, de schouder/schenkel, de rug, de lende, de bout, de borst en buik en het orgaanvlees.

Vandaar uit verwerkt hij het vlees tot de eindproducten, zoals schenkel, borstlap, schouderkarbonade, kotelet of stoofvlees.

Overal in de wereld wordt schapenvlees gegeten, dus er zijn volop beroemde gerechten als goulash, hutspot of kebab die ook met schapenvlees gemaakt kunnen worden.

Op de website van "Daarom eten we schaap" staat een verzameling van dergelijke wereldgerechten. Daarnaast is het goed te weten dat schapenvlees rood vlees is, te vergelijken met rundvlees.

Recepten met rundvlees zijn dus ook gemakkelijk met schapenvlees of lamsvlees te bereiden.

Vuistregel 2 is:

Zoek je favoriete rundvleesrecept op en maak het met schapenvlees.

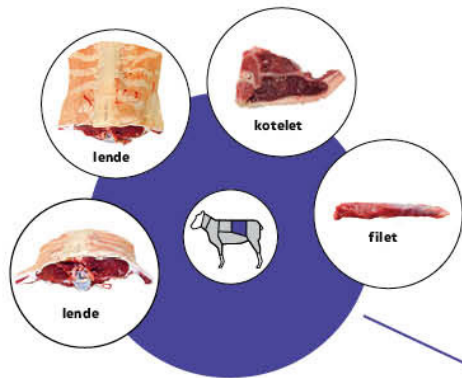
Gebruik het kookvocht niet maar doe het weg.

Wel kun je bouillon trekken en deze voor andere gerechten gebruiken.

DAAROM ETEN WE SCHAAP

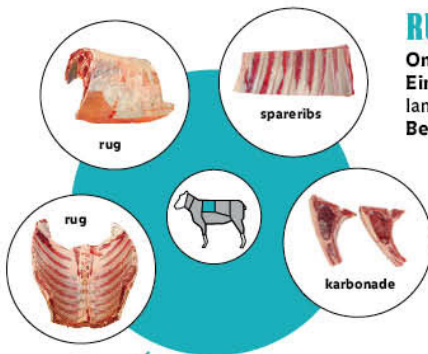
Birkagulyás Dograma Dolma's Booya Shepherd's pie Shami kebab Brunswick stew Mafé Tikka Shoarma

HET SCHAAP IN DELEN



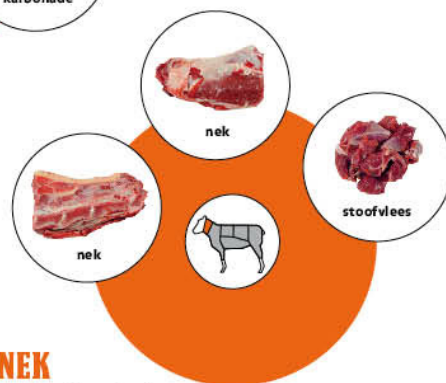
LENDE

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



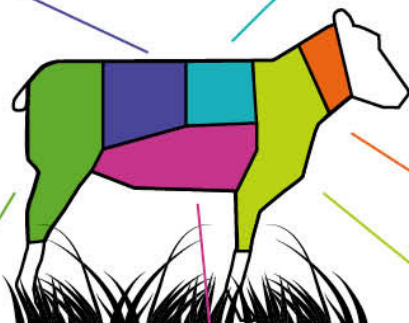
RUG

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



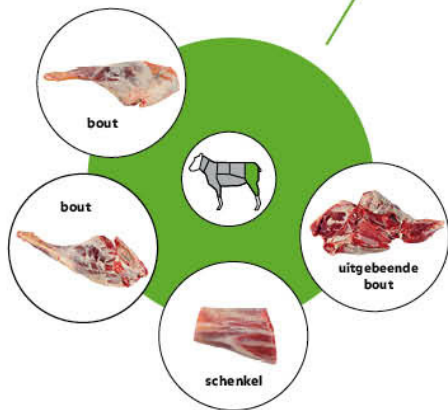
NEK

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



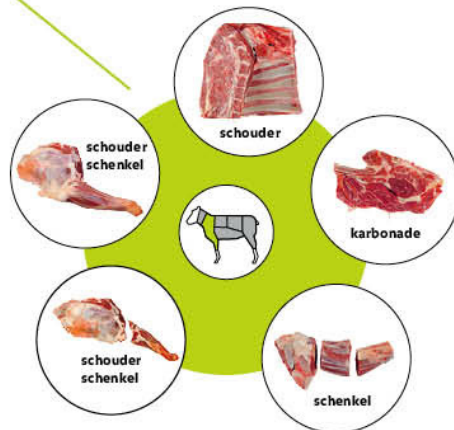
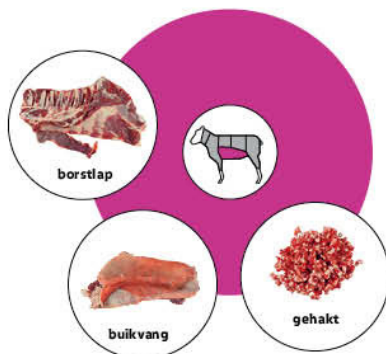
BOUT

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, stoofvlees
Bereidingstijd / lang

ORGAANVLEES

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

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

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 BRAJSEREN 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

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

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

Bereidingswijzen en recepten op www.daarometenweschaap.nl

