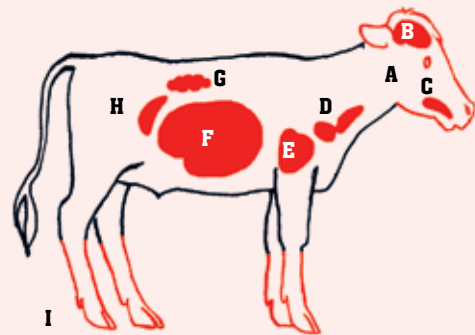


KLEINE LES IN ANATOMIE

KALF



- A** KOP
- B** HERSENEN
- C** TONG
- D** ZWEZERIK
- E** HART
- F** MAAG
- G** NIEREN
- H** LEVER
- I** POOTJES

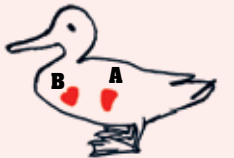
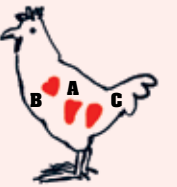
DE GROTE FAMILIE VAN HET ORGAAN- VLEES

Het orgaanvlees bestaat uit de eetbare organen van slachtdieren.

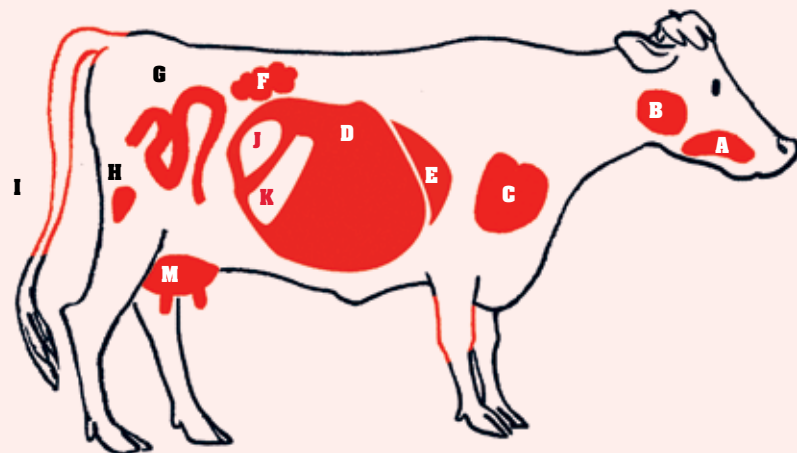
Die familie is heel groot en omvat tal van verschillende producten en texturen. Pootjes zijn natuurlijk iets heel anders dan wangen, en er is voor elk wat wils, ook financieel gezien: ballen en pens zijn bijvoorbeeld goedkoop maar kalfszwezerik is peperduur.

GEVOGELTE

- A** MAAG
- B** HART
- C** LEVER



KOE



WIT OF ROOD ORGAANVLEES??

In Frankrijk valt het orgaanvlees uiteen in twee categorieën: het witte vereist de voorbereiding door een deskundige (blancheren, schoonmaken), het rode wordt meestal als zodanig verkocht. Hoe dan ook, de aanduiding heeft niets met de kleur te maken, Over bepaalde verschillen is nog steeds discussie en er bestaat geen algemeen aanvaarde onderverdeling. Dit boek gaat uit van wat u op deze bladzijden aantreft.

WIT ORGAANVLEES

pootjes, hersenen, ruggenmerg, pens, kop, oren, uier.

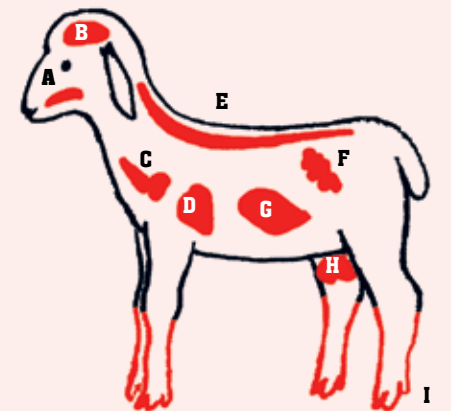
ROOD ORGAANVLEES

longen, hart, lever, nieren, testikels, staart, wangen, tong, snuit, zwezerik, middenrif, longhaas.

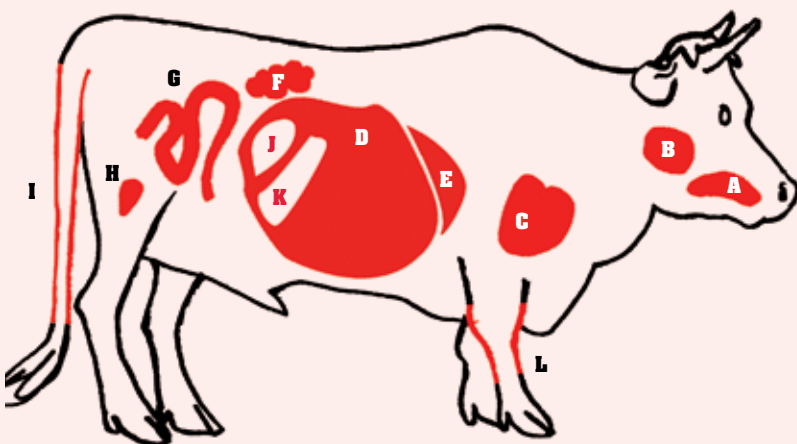
TOT DEZE GROTE FAMILIE HOREN OOK PRODUCTEN ZOALS SLOTLAPJES EN HET MERG.

LAM EN SCHAAP

- A** TONG
- B** HERSENEN
- C** ZWEZERIK
- D** HART
- E** RUGGENMERG
- F** NIEREN
- G** MAAG
- H** BALLEEN
- I** POOTJES



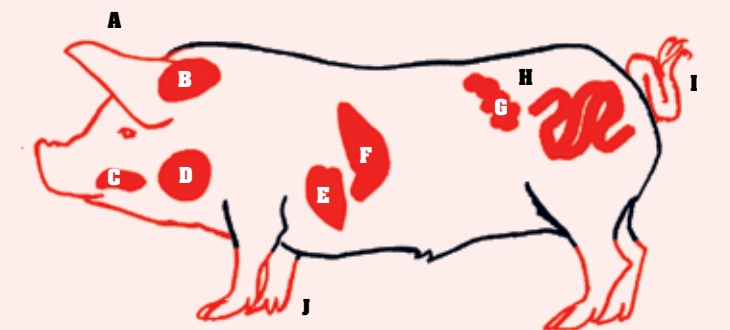
OS



- A** TONG
- B** WANG
- C** HART
- D** PENS
- E** LEVER
- F** NIEREN
- G** DARMEN
- H** SLOTLAP
- I** STAART
- J** LONGHAAS
- K** MIDDENRIF
- L** MERGPIJP
- M** UIER

VARKEN

- A** KOP
- B** HERSENEN
- C** TONG
- D** WANG
- E** HART
- F** LEVER
- G** NIEREN
- H** DARMEN
- I** STAART
- J** POOTJES



BIJ DE SLAGER

	DIER	CATEGORIE	GEWICHT	VERKOCHT	KLEUR
LEVER	VAARS	ROOD	5-7 KG	IN PLAKKEN	DONKERROOD
	KALF		2-3 KG		BLOND
	VARKEN		600-800 G	NAAR GEWICHT	DONKERROOD
	GEVOGELTE		30-50 G		BLOND
NIER	RUND	ROOD	300-500 G	ALS GEHEEL	DONKERROOD
	KALF		250-400 G		LICHTBRUIN
	LAM		60-80 G		DONKERROOD
	VARKEN		120-180 G		
PENS	RUND	WIT	1-3 KG	NAAR GEWICHT	ECRU
MAAGJES	GEVOGELTE	ROOD	15-30 G	NAAR GEWICHT	DONKERBRUIN
ZWEZERIK	KALF	WIT	400-500 G	NAAR GEWICHT	ROOMWIT
	LAM		80-120 G		
HART	RUND	ROOD	250-300 G	NAAR GEWICHT	EGAAL ROOD
	KALF		150-200 G	ALS GEHEEL	
	LAM		100-150 G		
	EEND		20 G		
POOTJE	KALF	WIT	800 G-1,2 KG	PER STUK	ROOMWIT
	LAM		100-200 G		ROZE
	VARKEN		300-500 G		
STAART	RUND	ROOD	900 G-1,2 KG	PER STUK	DONKERROOD
	VARKEN		150-200 G		ROOMWIT
WANG	RUND	ROOD	600-700 G	NAAR GEWICHT	DONKERROOD
	VARKEN		80-100 G		ROZE
TONG	RUND	ROOD	1,2-1,5 KG	PER STUK	ROZE
	KALF		700 G-1 KG		
	LAM		120-150 G		
	VARKEN		120-150 G		
HERSENEEN	KALF	WIT	200-250 G	PER STUK	HELDER, LICHT DOORADERD
	LAM		80-100 G		
	VARKEN		150-180 G		
KOP	KALF	WIT	1,5-2,5 KG (voor een halve opgerolde kop)	ALS GEHEEL OF NAAR GEWICHT	ALS GROTE WORST IN EEN HAARNET
	VARKEN	WIT	3-5 KG	SNUIT ALS GEHEEL, OREN PER STUK	LICHT
RUGGENMERG	LAM	WIT	100 G	NAAR GEWICHT	LICHTROZE OF WIT
TESTIKELS	LAM/RAM	WIT	80 G	PER STUK	ROOMWIT
UIER	KOE	WIT	400-600 G	PER STUK	ROZE

GEHEIMEN VAN DE SLAGER

	DIER	CATEGORIE	GEWICHT	VERKOCHT	KLEUR
LONGHAAS	RUND	ROOD	500-800 G	NAAR GEWICHT	DONKERROOD
MIDDENRIF	RUND	ROOD	500-800 G	NAAR GEWICHT	DONKERROOD
SLOTLAP	RUND	ROOD	400-600 G	NAAR GEWICHT	DONKERROOD
MERGIJP	RUND	-	WISSELT	NAAR GEWICHT OF PER STUK	LICHTROZE

BIJ DE KOK

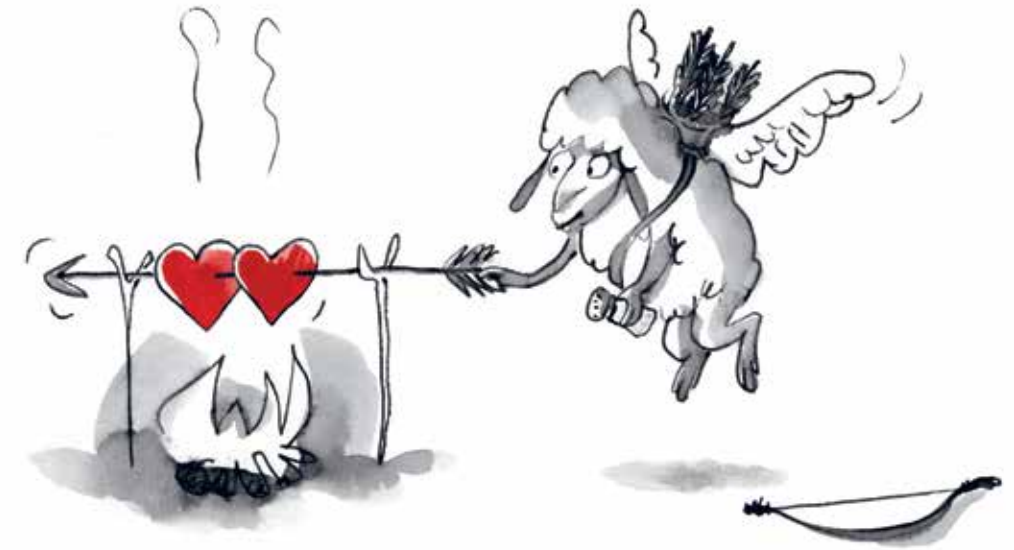
	DIER	SMAAK	BEREIDINGSWIJZE
LEVER	VAARS	STERK	BAKKEN
	KALF	DELICAAAT	BAKKEN
	VARKEN	STERK	BAKKEN, ALS FRICASSEE, IN EEN TERRINE
	GEVOGELTE	DELICAAAT	BAKKEN, IN EEN TERRINE, ALS MOUSSE
NIER	RUND	STERK	IN STUKKEN, STOVEN, BAKKEN
	KALF	DELICAAAT	ALS GEHEEL BAKKEN, IN DE PAN, IN DE OVEN
	LAM	DELICAAAT	BAKKEN, GRILLEN
	VARKEN	STERK	STOVEN, BAKKEN
PENS	RUND	FIJN	POCHEREN EN GRILLEN, BAKKEN
MAAGJES	GEVOGELTE	DELICAAAT	POCHEREN, BAKKEN, ROOSTEREN, GRILLEN
ZWEZERIK	KALF	DELICAAAT	POCHEREN, BAKKEN, BRADEN, GRILLEN
	LAM	GEPRONONCEERD	STOVEN
HART	RUND	TEER	STOVEN
	KALF	TEER	BAKKEN, STOVEN
	LAM	TEER	BAKKEN, STOVEN
	EEND	FIJN	POCHEREN
POOTJE	KALF	FIJN	POCHEREN
	LAM	GEPRONONCEERD	POCHEREN, GRILLEN
	VARKEN	GEPRONONCEERD	POCHEREN, STOVEN
STAART	RUND	DELICAAAT	GRILLEN, BRADEN
	VARKEN	GEPRONONCEERD	POCHEREN, STOVEN
WANG	RUND	DELICAAAT	POCHEREN, STOVEN, KONFIJTEN
	VARKEN	TAMELIJK STERK	POCHEREN
TONG	RUND	DELICAAAT	POCHEREN
	KALF	DELICAAAT	POCHEREN, GRILLEN
	LAM	GEPRONONCEERD	POCHEREN
	VARKEN	DELICAAAT	POCHEREN, BAKKEN, FRITUREN
HERSENEEN	KALF	DELICAAAT	POCHEREN, BAKKEN, FRITUREN
	LAM	GEPRONONCEERD	POCHEREN, BAKKEN, FRITUREN
	VARKEN	DELICAAAT	POCHEREN
KOP	KALF	RUSTIEK	POCHEREN, IN EEN TERRINE
	VARKEN	DELICAAAT	BAKKEN, GRILLEN
RUGGENMERG	LAM	GEPRONONCEERD EN DELICAAAT	BAKKEN, GRILLEN
TESTIKELS	LAM/RAM	DELICAAAT	POCHEREN, GRILLEN
UIER	KOE	GEPRONONCEERD	POCHEREN, GRILLEN

GEHEIMEN VAN DE SLAGER BIJ DE KOK

	DIER	SMAAK	BEREIDINGSWIJZE
LONGHAAS	RUND	GEPRONONCEERD EN DELICAAAT	BAKKEN, GRILLEN
MIDDENRIF	RUND	GEPRONONCEERD	KONFIJTEN
SLOTLAP	RUND	GEPRONONCEERD EN DELICAAAT	BAKKEN, GRILLEN
MERGIJP	RUND	GEPRONONCEERD EN DELICAAAT	BRADEN, GRILLEN, POUCHEREN (ZOALS IN EEN POT-AU-FEU)

HART

RUNDER-, KALFS-, LAMS- OF EENDENHART
verwijder de bloedvaten aan de bovenkant



**HOL, GESPIERD EN EIROND ORGAAN
IN DE BORST DAT DE CENTRALE MOTOR
VAN DE BLOEDSOMLOOP IS**

Als dit gerecht op het menu staat, gaan gevoelige zielen en verfijnde smaakpapillen na zo'n definitie trillen van blijde verwachting. Hart is rijk aan eiwitten en versterkend: 'een hart onder de riem steken'! Vetarm: 'slank lijf, groot hart'! Het wordt hoog tijd dat we de weldaden van dit selecte ingrediënt, waarin zo veel emoties huizen, weer eens onder de aandacht brengen. Hart staat bij iedereen bekend om zijn simpele generositeit: 'Wie talrijke goederen bezit, geeft zijn rijkdom weg; wie weinig heeft, geeft zijn hart.' Zonder goed hart kunt u niet eens koken. 'O, wat een goed hart!' zei een vriend een keer (een traantje wegpinkend) bij de herinnering aan een royaal en smakelijk bord met hart.

U geeft uw hart om genot te schenken, en de eend is daar een goed voorbeeld van. U opent uw hart om genot te delen, zoals een goedgeschapsen kalf een keer zei. Daarmee ben ik het van harte eens.

WANG

RUNDER- OF VARKENSWANG:
verwijder zo nodig het vet met een mes



WANG

RUNDER- OF VARKENSWANG:
verwijder zo nodig het vet met een mes

WANG

CURRY VAN VARKENSWANGEN

VOOR 6 PERSONEN
VOORBEREIDEN: 45 MINUTEN
BEREIDEN: 2 UUR

18 varkenswangen
3 wortelen
2 stengels bleekselderij
6 blonde uien
30 g gemberwortel
20 pareluitjes (kleine blonde uitjes)
2 stengels citroengras
12 basilicumblaadjes
50 g boter
2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel bloem
2 anijssterren
1 liter droge witte wijn
2 theelepels kerriepoeder
mespunt saffraandraadjes
2 dl kokosmelk
zout, peper

VOORBEREIDEN

Schrap de wortelen en snijd ze in plakjes. Snijd de bleekselderij klein. Schil de blonde uien en de gemberwortel en hak ze fijn. Schil de pareluitjes, kneus het citroengras en snipper het basilicum fijn.

BEREIDEN

Bak de wangen in een pan met de boter en de olie. Roer de bloem erdoor. Voeg de blonde uien, de bleekselderij, de gember, het citroengras, de wortelen en de steranijs toe. Giet de witte wijn erbij en doe de kerrie en de saffraan erbij. Laat alles 1½ uur op laag vuur pruttelen. Voeg de kokosmelk en de pareluitjes toe en laat de pan nog 30 minuten op het vuur staan. Verwijder citroengras en steranijs en schep vlees en groenten uit de pan. Pureer de saus en breng hem zo nodig nogmaals op smaak. Roer het vlees en de groenten weer door de saus, voeg het basilicum toe en zet het gerecht direct op tafel.

OPDIENEN MET:

Een lekkere pilaf.



TONG

SALADE VAN KALFSTONG

VOOR 6 PERSONEN
VOORBEREIDEN: 30 MINUTEN
BEREIDEN: 2 UUR

3 kalfstongen
3 wortelen
3 blonde uien
2 stengels bleekselderij
1 bouquet garni
2 zoete uien
1 bosje dille
4 tomaten
6 artisjokken op olie
2 ronde courgettes
100 g verse, gedopte doperwten
1 eetlepel meauxmosterd
1 eetlepel Melforazijn
2 eetlepels koolzaadolie
2 eetlepels olijfolie
zout, peper

BLANCHEREN

Blancheer de tongen 5 minuten in kokend water, schuim af en spoel het vlees onder de koude kraan.

KOKEN

Maak de groenten schoon en hak ze grof. Leg de tongen in een pan koud water, voeg de wortelen, de blonde uien, het bouquet garni en de bleekselderij toe. Kook alles 2 uur op laag vuur; het vlees moet heel mals zijn.

DE SALADE

Haal de tongen uit de bouillon, verwijder het vel en snijd het vlees in kleine stukjes.

Schil de zoete uien en snijd ze klein. Verwijder de steel-tjes van de dille, snijd het vruchtvlees van de tomaten en de artisjokken in reepjes en de courgettes in partjes. Kook de doperwten 5-7 minuten in kokend water met zout en leg ze direct in koud water, zodat ze hun kleur behouden.

Roer de mosterd door de azijn, voeg alle olie toen en breng de saus op smaak met zout en peper.

Meng alle ingrediënten en dien de salade op.



MIDDENRIF ZOALS IN DE PROVENCE

VOOR 6 PERSONEN
VOORBEREIDEN: 15 MINUTEN
BEREIDEN: 10 MINUTEN

1,2 kg middenrif, door de slager schoongemaakt
200 g zongedroogde tomaten op olie
200 g artisjokken op olie
50 g zwarte olijven, ontpit
6 ansjovisjes op olie
½ bosje koriander
4 tenen knoflook
100 g boter
1 eetlepel zonnebloemolie
½ dl pastis
2 dl kalfsfond
zout, peper

VOORBEREIDEN

Snijd een ruitpatroon in het vlees. Snijd de tomaten, artisjokken, olijven en ansjovisjes klein. Hak de koriander fijn. Schil de tenen knoflook en hak ze fijn.

BAKKEN

Bak het vlees met de knoflook op hoog vuur in een koekenpan met 50 g boter en de eetlepel olie. Haal het vlees eruit en leg er een stuk aluminiumfolie op.

DE SAUS

Blus de pan af met de pastis en kook het vocht in. Voeg de fond, alle groente en de ansjovis toe en laat alles 5 minuten pruttelen. Klop er met een vork de rest van de boter door.

Snijd het vlees in plakken en schep er de groentesaus overheen.

Laat iedereen zelf zout en peper nemen, want de olijven en ansjovis zijn ook al heel zout.

