



6



7



9

- 1 nek (*collier, cou*) 4-7 kg
- 2 onder- of lage rib (*basse côte*) 5-8 kg
- 3 ribstuk, fijne rib (*côte of côte à l'os*) 4-8 kg
- 4 zes- of dikke rib (*entrecôte*) 5-9 kg
- 5 dunne lendenstuk (*faux-filet of contrefilet*) 4-8 kg
- 6 ossenhaas, runderhaas of filet puur (*filet pur*) 3-6 kg
- 7 dikke lenden of dikke ziel (*rumsteck*) 3-7 kg
- 8 staart (*queue*)
- 9 filet d'Anvers (*rond de gîte*) 3-7 kg
- 10 dikke bil (*tende de tranche*) 6-12 kg
- 11 stuk losse kant bil of  
zwarte plek (*tache noire*) 1,5-3 kg
- 12 verlengde van de filet (*merlan*) 0,8-1,2 kg
- 13 platte bil (*gîte à la noix*) 4-8 kg
- 14 spinspier (*araignée*) 0,5-0,8 kg
- 15 buikspier (*bavette d'aloyau*) 1,5-3 kg
- 16 vanglap (*bavette de flanchet*) 1,2-2 kg



8



11



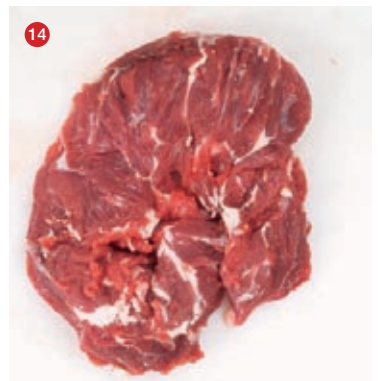
12



10



13



14



15



16

17



18



19



20



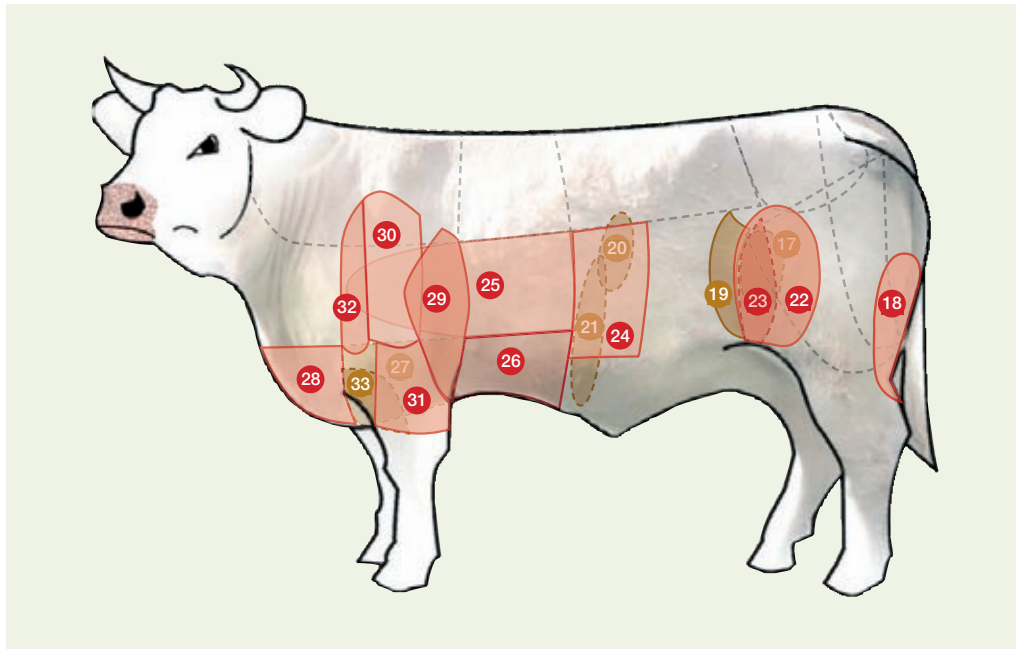
21



22



23



24



25



26

- 17 ontvlied stuk van het groothoofd (*mouvant*) 1,2-2,3 kg
- 18 peeseind (*gîte*) 3-6 kg
- 19 naaldje of liesstukje (*aiguillette baronne*) 1,3-2,5 kg
- 20 binnen- of middenribspier (*onglet*) 0,35-0,7 kg
- 21 randspier of rand (*hampe*) 0,6-1,3 kg
- 22 rosbief (*plat de tranche*) 2-4 kg
- 23 kogel (*rond de tranche*) 2-3,5 kg
- 24 vang (*flanchet*) 2,5-4 kg
- 25 klapribben (*plat de côtes*) 4-6 kg
- 26 naborst (*tendron*) 4-6 kg
- 27 borst (*milieu de poitrine*) 5-8 kg  
a. zonder been - b. met been
- 28 puntborst (*gros bout de poitrine*) 2-3 kg
- 29 mager schouderstuk om te bakken of bloemstuk (*macreuse à bifteck*) 3-5 kg
- 30 sukadestuk, endvogel of plat zenuwstuk (*paleron*) 2-6 kg
- 31 mager schouderstuk om te stoven (*macreuse à pot-au-feu*) 1,5-2,5 kg
- 32 schoudermuis om te bakken (*jumeau à bifteck*) 1,8-3 kg
- 33 schoudermuis om te stoven (*jumeau à pot-au-feu*) 1,8-3 kg

