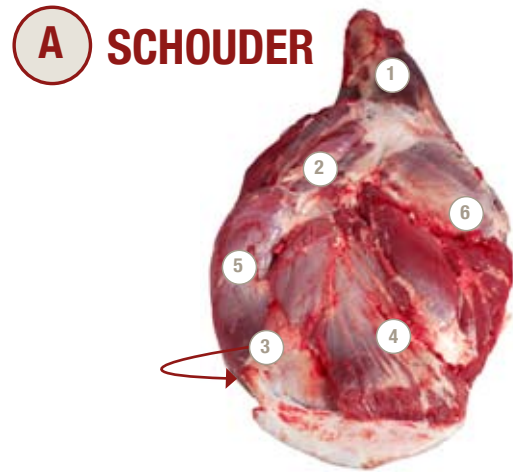
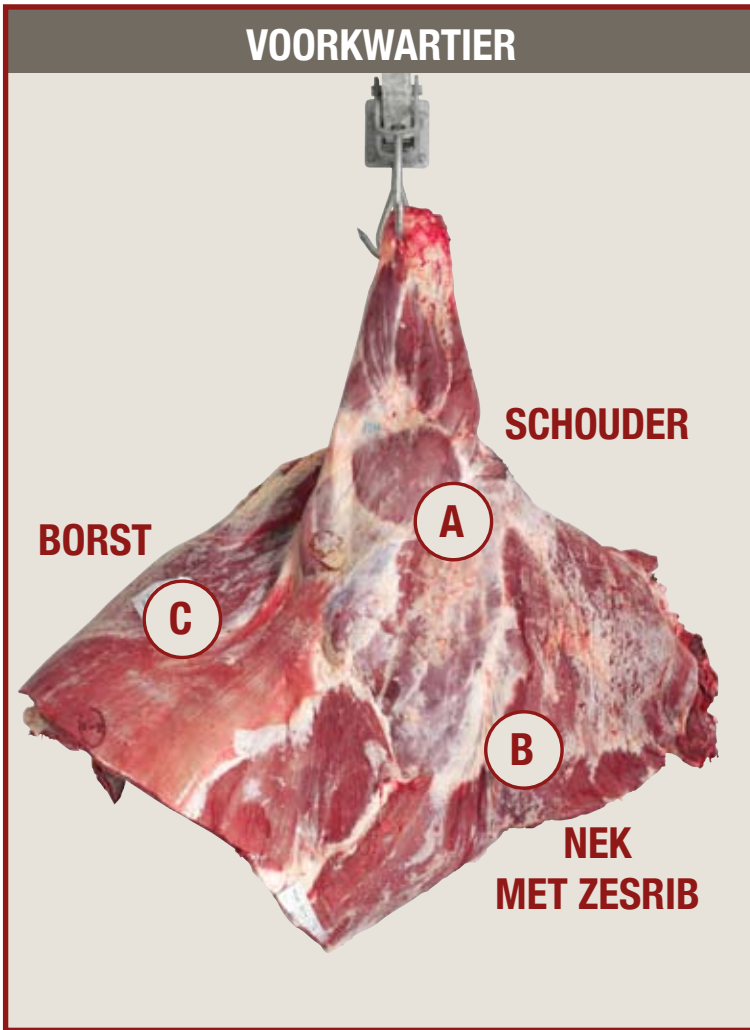


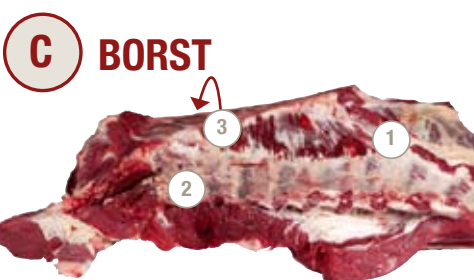
# BELGISCH RUNDVLEES - stuk voor stuk lekker



<p><b>1</b> schenkel</p> <p><b>ideaal voor:</b> soepvlees, gehakt, stoofvlees</p>	<p><b>2</b> groot zenuwstuk</p> <p><b>ideaal voor:</b> stoofvlees, gehakt, filet américain</p>
<p><b>3</b> klein zenuwstuk</p> <p><b>ideaal voor:</b> potgebraad, stoofvlees, gepelde biefstuk</p>	<p><b>4</b> gepelde van het schouderblad</p> <p><b>ideaal voor:</b> biefstuk, fondue</p>
<p><b>5</b> valse filet</p> <p><b>ideaal voor:</b> rosbief, biefstuk</p>	<p><b>6</b> bal van de schouder</p> <p><b>ideaal voor:</b> braadvlees, biefstuk</p>



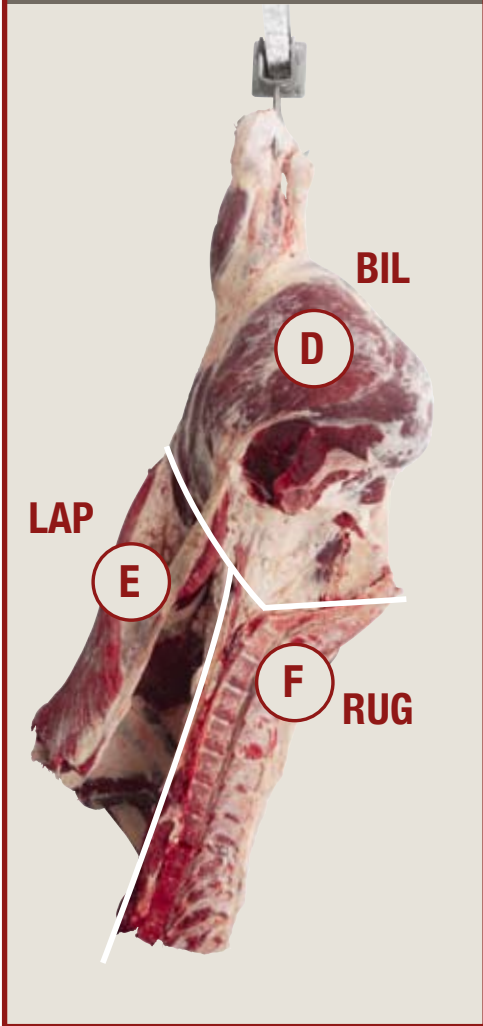
<p><b>1</b> nek</p> <p><b>ideaal voor:</b> filet américain, soepvlees</p>	<p><b>2</b> drierib</p> <p><b>ideaal voor:</b> stoofvlees 1<sup>ste</sup> keus</p>	<p><b>3</b> zesrib</p> <p><b>ideaal voor:</b> biefstuk, entrecote</p>
---	--	---



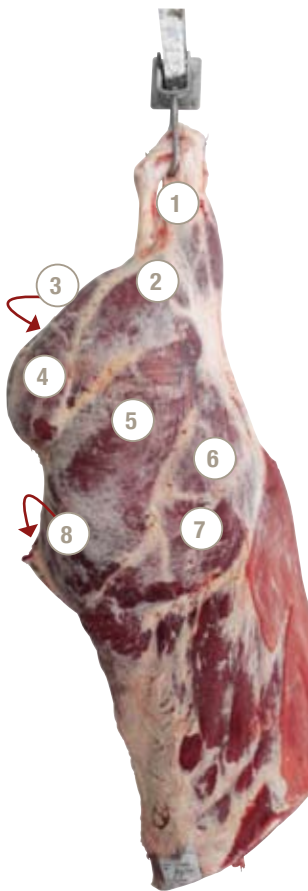
<p><b>1</b> dunne borst</p> <p><b>ideaal voor:</b> soepvlees, gehakt, filet américain</p>	<p><b>2</b> pastoorshoed</p> <p><b>ideaal voor:</b> soepvlees, gehakt</p>	<p><b>3</b> borstlap</p> <p><b>ideaal voor:</b> filet américain, stoofvlees</p>
---	---	---

# BELGISCH RUNDVLEES - stuk voor stuk lekker

## ACHTERKWARTIER



## D BIL



### 1 schenkel



ideaal voor:  
soepvlees, gehakt, stoofvlees

### 2 peeseind



ideaal voor:  
gepelde biefstuk, fondue

### 3 dikke bil



ideaal voor:  
rosbief, biefstuk

### 4 spier van de platte bil (filet d'Anvers)



ideaal voor:  
biefstuk, carpaccio

### 5 platte bil



ideaal voor:  
braadvlees, filet américain

### 6 groothoofd



ideaal voor:  
rosbief, biefstuk

### 7 naaldje



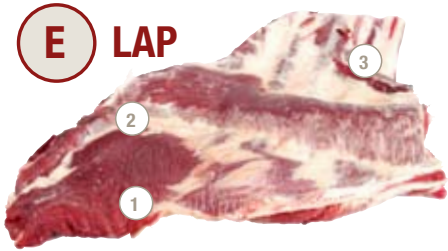
ideaal voor:  
biefstuk, gebraad

### 8 kleinhoofd



ideaal voor: biefstuk,  
chateaubriand, tournedos

## E LAP



### 1 ovale gepelde



ideaal voor:  
biefstuk, filet américain

### 2 bavette



ideaal voor:  
biefstuk, filet américain

### 3 soepvlees met been



ideaal voor:  
soepvlees, gehakt

## F RUG



### 1 dikke lende (rib eye)



ideaal voor:  
gebraad, biefstuk

### 2 dunne lende



ideaal voor:  
biefstuk, rosbeef

### entrecote



### 3 filet pur (runderhaas)



ideaal voor:  
chateaubriand, tournedos

### 4 middenrif



ideaal voor:  
stoofvlees 1<sup>ste</sup> keus, biefstuk

### côte à l'os

