

Kalfs-/lamsvlees	Bereidingstijd	Extra informatie
Kalfsblindevink	15 min. braden	Haal uw vlees een ½ uur voor gebruik uit de koelkast
Kalfsoester	2 x 2 min. bakken	Haal uw vlees een ½ uur voor gebruik uit de koelkast
Kalfsschenkel	120 min. stoven (ossobuco)	80 min. koken (soep)
Kalfsschnitzels	Totaal 1 ½ min. bakken	Haal uw vlees een ½ uur voor gebruik uit de koelkast
Saltim bocca	2 x 2 min. bakken	
Lamsbout	Garen tot een kern van 60 °C ongeveer 30 min. per 500 gram braden	Vraag uw slager de bereiding
Lamsboutlappen	90 min. stoven	
Lamskoteletten	10 min. bakken/grillen/bbq	
Lamshaas	3 min. bakken	
Lams racks	2 x 3 min. bakken (losse racks)	15 min. zachtjes braden, hele rack (kern 58 °C)