

## RECEPTEN:

### Tournedos gevuld met paté:

4 tournedos à 150 gr  
75 gr roompaté  
75 gr boter  
zout  
peper  
½ bakje tuinkers

Biefstukken overlans diep insnijden. Vullen met paté en met cocktailprikkers dichtsteken. In koekepan boter verhitten. Vlees snel in ± 4 minuten rondom bruin en rosé bakken. Op schaal leggen. Bestrooien met zout en peper. Door bakvet 1½ dl heet water en tuinkers roeren. Overdoen in juskom. Lekker met veldsla en krielaardappeltjes.

4 personen.  
Bereidingstijd: ± 15 minuten.

### Sukadelapjes met gember:

500 gr sukadelapjes  
zout  
peper  
1 theel. gemperpoeder  
1 eetl. mosterd  
75 gr boter  
2 eetl. bakgember

Vlees bestrooien met zout en bestrijken met mosterd. In braadpan boter verhitten. Vlees rondom in ± 10 minuten bruin bakken. 1 ½ dl heet water en gember toevoegen en nog ± 2 ½ uur zachtjes gaarstoven. Lekker met bloemkool en gebakken aardappelen.

4 personen. Bereidingstijd: ± 2 ¾ uur.



**DEZE FOLDER WORDT U AANGEBODEN  
DOOR:**



**Nederlands Piemontese Stamboek**

# VLEES VAN DE PIEMONTEES



## PIEMONTESE

De Piemontees is een van oorsprong Italiaans vleesras. Buiten moederland Italië heeft het ras in vele landen zowel in Europa als daarbuiten een vaste plaats als vleesras veroverd.

## RASKENMERKEN

Het ras combineert een aantal eigenschappen die voor de vleesveehouder, de slager en de consument de Piemontees tot een ideaal vleesras maken.

- de piemontees heeft een speciaal gen in, dat er voor zorgt dat de luxe bespiering pas na de geboorte wordt aangezet. Kalveren kunnen zodoende probleemloos via de natuurlijke weg geboren worden.
- goede groeisnelheid
- de piemontees levert een superieure vleeskwaliteit: fijne vleesdraad, erg malse biefstuk, fijn skelet dat zorgt voor een hoog rendement, veel bespiering over het gehele lichaam, weinig vetaanzet en cholesterolarm.

De dieren groeien lang door, zonder te vervetten. Het beenpercentage ligt laag. De groei bestaat vooral uit aanleg van spieren. Het vetpercentage is dus laag en de botten zijn licht. Dit alles leidt daardoor tot een hoog slachtrendement en een prima kwaliteit vlees.

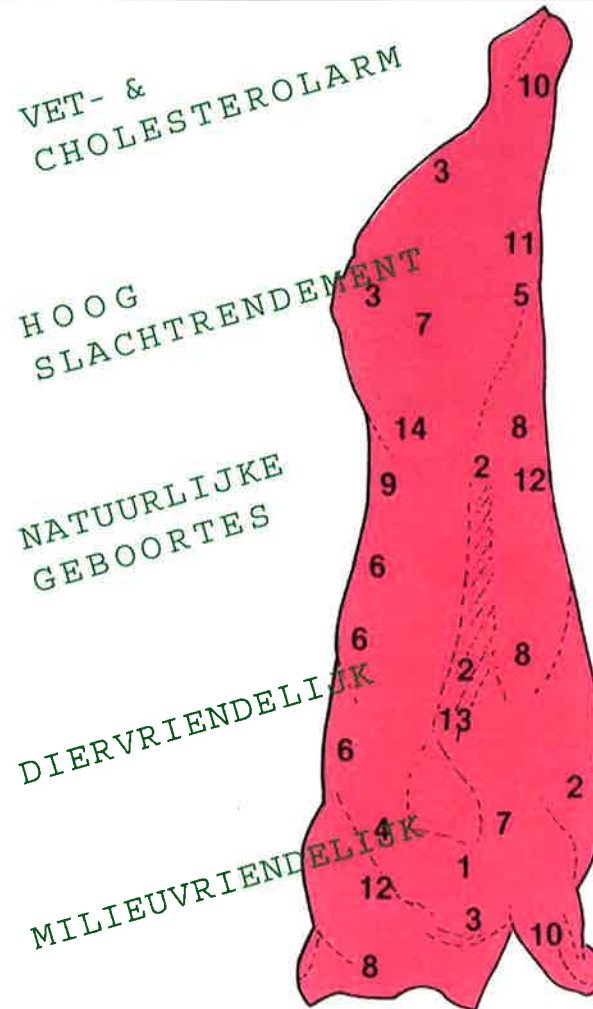
De kwaliteit van het vlees wordt door zowel slagers als consumenten gewaardeerd. De fijnheid van het vlees maakt dat het zeer mals is.

Het vlees is vetarm en het cholesterolgehalte is zeer laag.

## WAARIN ONDERSCHIED PIEMONTESE VLEES ZICH:

Mg cholesterol/100 gr vlees:

Rundvlees	73 mg
Varkensvlees	79 mg
Kippevlees	76 mg
Vis	52 mg
<b>PIEMONTESE VLEES</b>	<b>48,5 mg</b>



## RUND

1. sukadelappen: 1,5-2 uur gaarstoven
2. doorregen lappen: 2,5 uur gaarstoven
3. rosbief: 15 minuten braden per 500 gram
4. magere rollade: 20-30 minuten braden per 500 gram
5. braadstuk (liesstukje): 15-20 minuten braden
6. riblappen: 1-1,5 uur stoven
7. bak- of bieflappen: 10-15 minuten bakken
8. rundergehakt: 20-25 minuten gaar bakken
9. dunne lende of contrafilet: 12-15 minuten braden (in lappen gesneden is het entrecôte, 5 minuten aan elke zijde bakken)
10. schenkel met been: 2,5-3 uur laten trekken
11. biefstuk: 3-5 minuten bakken
12. poelet: gaar laten trekken (soep), in 2 uur gaar stoven (hachee)
13. klapstuk: minstens 2,5 uur laten trekken
14. ossehaas: 10-15 minuten braden per 500 gram; als tournedos van 150 gram 2-3 minuten aan elke zijde bakken; als chateaubriand van 250 gram 3-5 minuten aan elke zijde bakken.

