

# ANATOMIE

## VAN HET VARKEN

### HALS

Dit is het deel waar de schouderkarbonade zit. Ernaast zit de halskarbonade. De halskarbonade is herkenbaar aan een klein bot, de halswervel.

### RIB

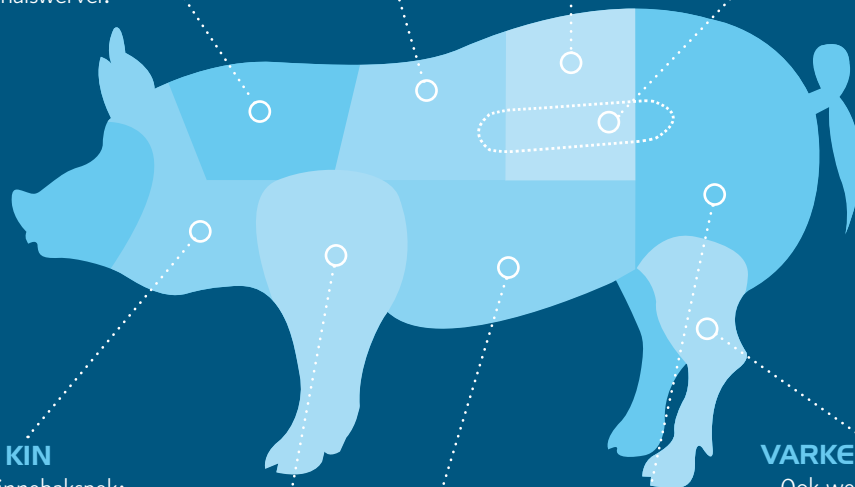
Voor een sappige ribkarbonade.

### LENDE

Voor varkensfilet en haaskarbonades.

### HAAS

Voor het varkenshaasje, een mals stukje vlees.



### KIN

Voor kinnebakspek: topspek voor de liefhebber van vet. Het wordt gepekeld, afgespoeld en gekookt. Snijd het in dunne plakjes en grill of bak ze kort.

### SCHOUDER

Vet vlees, geschikt om te braden. Voor onder meer schouderrollade, nasivlees, gehakt en verse worst.

### BUIK

Voor (gepekeld) zuurkoolspek, speklapjes en buikspek.

### VARKENSBIL

Voor hamschijven, fricandeau, schnitzels, varkensoesters, ham en varkenslappen.

### VARKENSKNIE

Ook wel 'Eisbein' genoemd. Dit stuk vlees kun je pekelen, koken en heet bakken of grillen. Smaakt super bij een Elzasser zuurkoolshotel.