



**VAN  
DER ZEE**

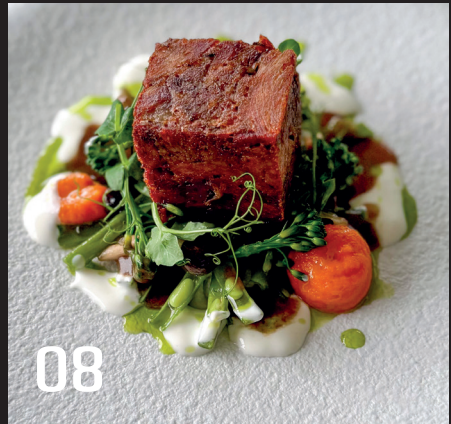
PARTNER VAN HANOS

# WELSH LAM



*Je proeft de oorsprong!*





Konfijten	04
Sous-vide garen	05
Nat pekelen	06
Dry rubben	07
Braden	08
Arroseren	09
Langzaam garen	10
Recepten	11

## HERKOMST

In de uitgestrekte 'lowland' velden van West Country, Wales en Schotland genieten lammeren van een gevarieerd dieet met wel 70 soorten grassen, heide en kruiden. Het resultaat is een delicaat, zoet en kruidig aroma, gecombineerd met een malse textuur.

## NATUURLIJK DIEET, DIERENWELZIJN EN DUURZAAMHEID

Schapeboerderijen in Groot-Brittannië leggen de nadruk op dierenwelzijn en duurzaamheid, waarbij de velden zo worden ingericht dat begrazing bijdraagt aan biodiversiteit, gezondheid en bodemstructuur. Het regenachtige zeeklimaat biedt een scala aan grassen en kruiden, waaronder wilde knoflook, zuring en lavendelhei. Dit alles komt de smaak van het lamsvlees ten goede.

## UNIEKE CULINAIRE ERVARING

Dankzij de uitgestrekte heuvelachtige weilanden kunnen lammeren het hele jaar door worden geboren en opgroeien in de openlucht, waar ze zich tegoed doen aan voedzaam gras. In de winter worden ze bijgevoerd met gedroogd gras en hooi. Afhankelijk van de kwaliteit in het seizoen zijn de lammeren een kruising tussen Texel, Charolais en Suffolk. Hierdoor bieden we jaarrond een constante kwaliteit lamsvlees.

Het Wales lamsvlees biedt een culinaire ervaring die de natuur, het welzijn van dieren en duurzame landbouw in perfecte harmonie brengt.



## KONFIJTEN

Met deze techniek wordt vlees langzaam gegaard in olie of vet met kruiden en specerijen op lage temperatuur. Dit zorgt voor mals vlees met behoud van de natuurlijke smaak.

### FQ SHANKS

Deze lamsschenkel komt uit de voorpoot van het lam. Door lange garing wordt het vlees erg mals. Het bot geeft extra smaak en zorgt voor de kenmerkende 'hammer'-vorm.



**ARTIKELNUMMER: 30501180**

### **BEREIDINGSTIP:**

Pekel de FQ shanks in een natte pekkel voor minimaal 24 uur. Konfijt ze vervolgens in zonnebloemolie en specerijen naar smaak op 80°C gedurende minimaal 12 uur. Breng het vlees na het konfijten op smaak met een mooie lak.

## SOUS-VIDE GAREN



Een techniek waarbij het vlees vacuüm verpakt wordt en langzaam gaart in water op een constante lage temperatuur. Dit zorgt voor gelijkmatige garing en de sappen en smaken blijven behouden.

### MINI BONELESS SHOULDER

Lamsschouder zonder schenkelvlees. Het vlees bevat veel bindweefsel. We raden daarom aan om het vlees nat te pekelen om vervolgens sous-vide te bereiden. De lamsschouder is al mooi opgerold en klaar om direct te bereiden.

#### BEREIDINGSTIP:

Pekel de mini boneless shoulder in een natte pekel gedurende minimaal 24 uur. Gaar vervolgens sous-vide met olie en verse kruiden zoals rozemarijn, tijm, schug en knoflook op 69°C gedurende 16 uur. Grill vervolgens, bijvoorbeeld op de barbecue, en pluk het vlees tot een 'pulled' structuur.



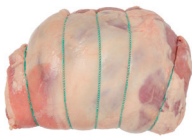
**ARTIKELNUMMER: 30501170**

## NAT PEKELEN

Met deze techniek wordt lamsvlees ondergedompeld in een zoutwateroplossing om het malser te maken én op smaak te brengen. Dit proces verbetert de textuur en smaak.

### BONELESS SHOULDER

De boneless shoulder is een uitgebeende lamsschouder. Een mooi groot stuk vlees wat, in dit geval, al uitgebeend is. Het vlees is opgerold en opgebonden, waardoor u het vlees direct kunt garen en op smaak kunt brengen. Het is een mooi stuk vlees om low & slow te garen, waarvoor nat pekelen een ideale techniek is.



**ARTIKELNUMMER: 30501140**

### BEREIDINGSTIP:

Pekel de boneless shoulder in een natte pekel gedurende minimaal 24 uur. Gaar vervolgens sous-*vide* met olie en verse kruiden als rozemarijn, tijm en knoflook op 69 °C gedurende 18 uur.

### BASISRECEPT NAT PEKELEN:

- 1 liter water
- 35 gram colorozo-zout
- Specerijen en kruiden naar eigen smaak, zoals steranijs, tijm en koriander

## DRY RUBBEN



Een techniek waarbij het vlees wordt ingewreven met een mengsel van droge kruiden en specerijen voordat het wordt bereid. Dit geeft een aromatische korst en een heerlijke smaak.

## ROLL BREAST

De 'roll breast', beter bekend als brisket, is afkomstig van de (onder) borst van het lam. Het heeft veel bindweefsel en veel smaak en is daardoor erg geschikt voor een low & slow bereiding.

### BEREIDINGSTIP:

Rub of wrijf de roll breast eerst in met een dry rub, zoals bijvoorbeeld de 'Orange Rub'. Deze rub bestaat onder andere uit suiker, sinaasappelschil, gember, chilipeper, rozemarijn, tijm en oregano. Gaar de roll breast vervolgens sous-vide op 69°C gedurende 17 uur en werk af door te grillen op de barbecue.



**ARTIKELNUMMER: 30501050**

## BRADEN

Het vlees wordt in de oven of pan gegaard, vaak met een kleine hoeveelheid vet om de sappigheid te behouden. Deze bereidingswijze creëert een knapperige buitenkant terwijl het vlees mals blijft.

### SPLIT LOIN END

Deze split loin end met lende en haasje is een mooi stuk vlees om op lage temperatuur te garen. Het bot zorgt voor extra smaak.



**ARTIKELNUMMER: 30501160**

### BEREIDINGSTIP:

We adviseren om dit stuk vlees mét bot te garen voor extra smaak. Breng het op smaak met een rub naar keuze, zoals een mengsel van onder andere rozemarijn, citroen en knoflook. Gaar het vlees sous-vide op 58°C gedurende 1,5 uur. Braad het daarna aan in de pan met verse kruiden en snijd de rugfilet en het haasje los van het karkas.

## ARROSEREN



Tijdens het braden wordt het lamsvlees regelmatig bedropen met het braadvocht om het vlees smaak en gelijkmatige garing mee te geven.

### VAP LEG

De VAP leg is een uitgebeende lamsbout zonder bovenbil, opgerold en opgebonden. Dit stuk vlees komt overeen met de lamsbout, maar heeft als voordeel dat er minder 'afval' overblijft.

### BEREIDINGSTIP:

Ons advies is om deze lamsbout langzaam te garen tot deze mooi rosé is en vervolgens in mooie dunne plakken te snijden. Gaar sous-vidé met tijm, zout, olie, rozemarijn en knoflook op 58°C gedurende 2,5 uur. Braad het daarna aan in een pan en arroseer met boter en olie.



**ARTIKELNUMMER: 30501150**

## LANGZAAM GAREN

Deze techniek houdt in dat het vlees gedurende een lange periode op een lage temperatuur wordt gegaard. Het resultaat is zeer mals vlees met een diepe smaak.

### HQ SHANKS

HQ shanks noemen we ook wel de achterschenkels van het lam. Ze zijn wat groter dan de voorschenkels en kunnen als 'hammer' worden bereid. Bij een lange garing wordt het vlees botermals en valt het letterlijk van het bot.



**ARTIKELNUMMER: 30527547**

### BEREIDINGSTIP:

Pekel het vlees in een natte pekel voor minimaal 30 uur. Gaar vervolgens in de oven of op een Kamado-barbecue op 120°C gedurende 4 uur. Eventueel sous-vide garen is ook een optie: op 70°C gedurende 18 uur. Werk af door te grillen en het vlees af te lakken, bijvoorbeeld met een lak op basis van unagi en tamarinde.



*Bekijk onze recepten  
op de website*

