



Engels lamsvlees en vooral dat uit en rondom het graafschap Lancashire staat internationaal te boek als een natuurlijk en gezond kwaliteitsproduct. Na te zijn gevoed met de moedermelk, grazen de lammeren op de uitgestrekte weiden in de zuivere buitenlucht en eten ze hun hele leven overvloedig gras, planten en kruiden. Het voedsel dat voor hun neus groeit, is doorslaggevend voor de fijne smaak van het vlees. HANOS Select waardig.



Op uw menu

De kwaliteit, de versheid, de veelzijdigheid en de volle smaak maken het Lancashire lamsvlees tot een toegankelijk topproduct, dat een vaste plaats verdient op het menu van elk restaurant.

Met de Quality Standard Lamb wordt niet alleen de traceerbaarheid van elk product gewaarborgd, maar dit kwaliteitssysteem bevat zelfs richtlijnen om de eetkwaliteit van het eindproduct te bevorderen. Uniek in de wereld!



Van der Zee
1^o Bokslotweg 22
7821 AT Emmen
Postbus 2004
7801 CA Emmen

Telefoon 0591-637000
Fax 0591-637009
info@vanderzee.nl
www.vanderzee.nl

Foto's: Loek Carabain • Vormgeving: Zaza - Stefan Kraaijenhagen • Realisatie: Busser&tenHove Communicatie

Het natuurlijke

Lancashire Lamsvlees



Lancashire Lamsvlees

het grote verschil zit in de smaak



Oosters gemarineerd en kort gebakken lamsbuispek met IJsselmeerpaling, frisse venkel, crème van miso, currykroepoek, currymayonaise en kiemplantjes (Paul van Staveren, restaurant Sonoy)



Combinatie van natuurlijke graasgebieden met een lange schapen traditie

Culinaire top

De combinatie van de natuurlijke graasgebieden met een lange schapen traditie heeft er toe geleid dat het Engelse lamsvlees tot de culinaire top behoort. Dat geldt niet in het minst voor het lamsvlees uit de noord-westhoek van Engeland, in en nabij het graafschap Lancashire. Aan het begin van het seizoen zijn de lammeren afkomstig uit de lager gelegen gebieden in het zuiden, terwijl de schapen in de heuvels wat later lammeren, zodat het seizoen voor dit verse lamsvlees vroeg kan beginnen en laat eindigt.

Engels lamsvlees verdient een vaste plaats op uw menu

Kruising met Texelaar

De huidige Engelse schapenrassen zijn ontstaan door kruisingen. Britse schapenhouders hebben een productieve manier gevonden om de gewenste eigenschappen binnen de verschillende schapenrassen te benutten, rekening houdend met lokale omstandigheden zoals landschap en klimaat. Bij het lamsvlees van het in Preston (provincie Lancashire) gevestigde Dunbia gaat het om een kruising van één van de lokale, aan de omgeving aangepaste rassen met 'onze' Texelaar, die bekend staat om zijn beveesheid en snelle vleesaanwas.



Het Quality Standard Mark garandeert de kwaliteit van 'farm to fork'

Mals en smaakvol

Het Engelse lam bepaalt mede op internationaal niveau de eisen voor de kwaliteit van de lammeren; van gezonde productiesystemen en voedselveiligheid tot smaak, malsheid en snit. De schapenteelt in Engeland, waarbij het heden ten dage gaat om 7 miljoen exemplaren van zo'n 80 verschillende rassen, staat garant voor een mals en smaakvol weidelam met een QSM-label. Het Quality Standard Mark garandeert de controle door onafhankelijke inspecteurs in de gehele productie- en distributieketen. Van 'farm to fork' zogezegd. Zo moeten karkassen van lammeren met een QSM-label, die zijn geslacht in de periode van 1 januari tot en met 30 april van een jaar en zijn geboren vóór 1 oktober van het daaraan voorafgaande jaar, een rijping ondergaan van tenminste 7, maar idealiter 10 dagen na slachting.

Dungesneden lamsbuispek met geroerbakte Thaise groenten, krokante quinoa, gemarineerde pompoen- en bietenrondjes en schuim van rode curry (Paul van Staveren, restaurant Sonoy)

Lamsrack van de grill en gebakken lamsfilet met eigen jus, kruidensabayon, frisse auberginesalade, aardappelquiche, pommes soufflés en jonge kruiden (Paul van Staveren, restaurant Sonoy)



Je proeft het verschil in de smaak van dit vlees

Een blij gevoel

Niemand minder dan Johan Segers, sterrenchef van restaurant 't Fornuis in Antwerpen en bij het grote publiek bekend van het onderhoudende televisieprogramma, waarin hij met culinair journalist Dirk de Prins culinaire werelden verkent, is 'Lambassador' van Engels lamsvlees. „Indrukwekkend hoe natuurlijk en puur de lammeren in Engeland kunnen opgroeien,” zegt de meester, die ter plaatse met schapenhouders sprak en zag hoe de lammeren er in een stressvrije omgeving opgroeiden. „Vandaag de dag is dit zeker geen vanzelfsprekendheid meer. Ik krijg er zelf een blij gevoel van. Bovendien proef je het verschil wel degelijk in de smaak van het vlees.” De topchef greep de kans om er diverse heerlijke lamsgerechten te bereiden en te proeven, zoals de Lancashire Hotpot, die traditioneel wordt gemaakt met lamsvlees en ui, bedekt met plakjes aardappel. „Het vlees biedt heel veel mogelijkheden om er creatief mee aan de slag te gaan,” vindt Johan Segers.

Van eenvoudige bereidingen tot gastronomische hoogstandjes

Neusje van de zalm

De lamsbout is het populairste stuk van het Engels lam. Het is zacht van smaak, sappig en wordt in zijn geheel bereid. Lamszadel is een bijzonder kwalitatief stuk vlees met een fijne smaak, die zijn geheel of in filets gesneden kan worden klaargemaakt. Filets van het lamszadel of lamsnootjes zijn voor veel gasten het neusje van de zalm. Lamsribstuk (carré of rack) is sappig en mals. Lamskoteletjes zijn klein en ideaal om te grillen. Lamsschouder kan in zijn geheel worden bereid, zoals een lamsbout, maar kan ook worden ontbeend en opgerold tot een braadstuk. Het kan worden opgevuld en leent zich bij uitstek voor lapjes, lamsgehakt, spiesjes, ragout, stoofschotels, tajines en risotto. Dat laatste geldt ook voor de borst en de nek, waarvan ook heel goed worstjes, pitavles en hamburgers kunnen worden gemaakt. Ook de schenkel is perfect voor een geurige bouillon of een stooftopje. Lamstong en zwezerik lenen zich voor gastronomische hoogstandjes, maar hersenen en niertjes zijn, mits goed klaargemaakt, evenmin te versmaden.



Chef-kok Paul van Staveren van restaurant Sonoy in de Poldertoren te Emmeloord

Dankzij de sous-vide bereidingstechniek is er meer mogelijk

Interessant voor elke chef

Meesterslager Dick van Leeuwen zit al een eeuwigheid in Engeland als vaktechnisch specialist bij EBLEX en zijn voorganger de Meat and Livestock Commission. Dick heeft veel vleespublicaties op zijn naam staan en is, als het om Engels lamsvlees gaat, bij uitstek deskundig. „Veel koks werken met de bekende vleesdelen, maar dankzij bijvoorbeeld de sous-vide bereidingstechniek is er veel méér mogelijk. Vooral ook met de minder courante delen,” zegt hij. Dick schreef er, in nauwe samenwerking met onder andere sterrenchef Anthony Demetre en Meersterkoks Pierre Koffmann en Steve Love, leerzame brochures over. „Voor koks met grote cateringactiviteiten is sous-vide een regelrechte uitkomst. Ze kunnen het lamsvlees van tevoren portioneren en garen, waarna het op locatie, afhankelijk van het product, kan worden afgebakken, gegrild of verwarmd in een saus. Zo hoeft de chef zich niet te beperken tot lamsvleesproducten die snel bereid kunnen worden, maar kan hij zich ook eens wagen aan bijvoorbeeld schouders of nekjes.” Volgens onze landgenoot biedt het extensief gehouden, smaakvolle Engels lamsvlees voor iedere chef-kok interessante mogelijkheden.