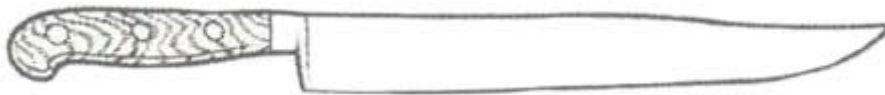


Gigot d'agneau – Leg of lamb

Voorsnijden van het bot

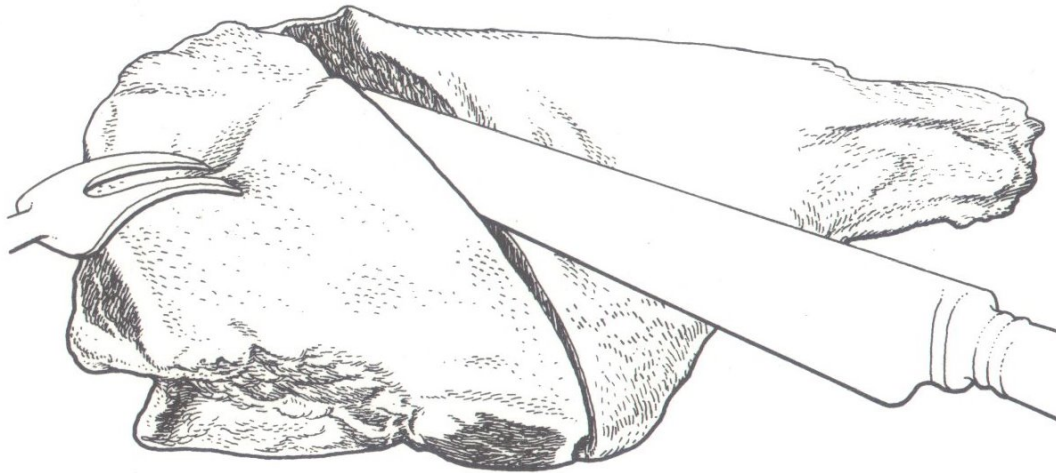
Het gewicht van een hele achterbout van het lam varieert in gewicht van 1,5 tot bijna 3 kg. Het is van belang te weten of men een rechter- of linkerbout gaat aansnijden. Het dikste vlees zit immers aan de buitenzijde van de bout. Bij het voorsnijden beginnen we met de buitenzijde, dus komt de bout met de binnenkant naar beneden op de snijplank te liggen.

Voor het voorsnijden hebben we nodig een voorsnijcouvert bestaande uit mes en vork. Het mes dient bij voorkeur een lengte te hebben van minstens 25 cm en als volgt gevormd te zijn:



Het zal duidelijk zijn, dat het mes vlijmscherp moet zijn.

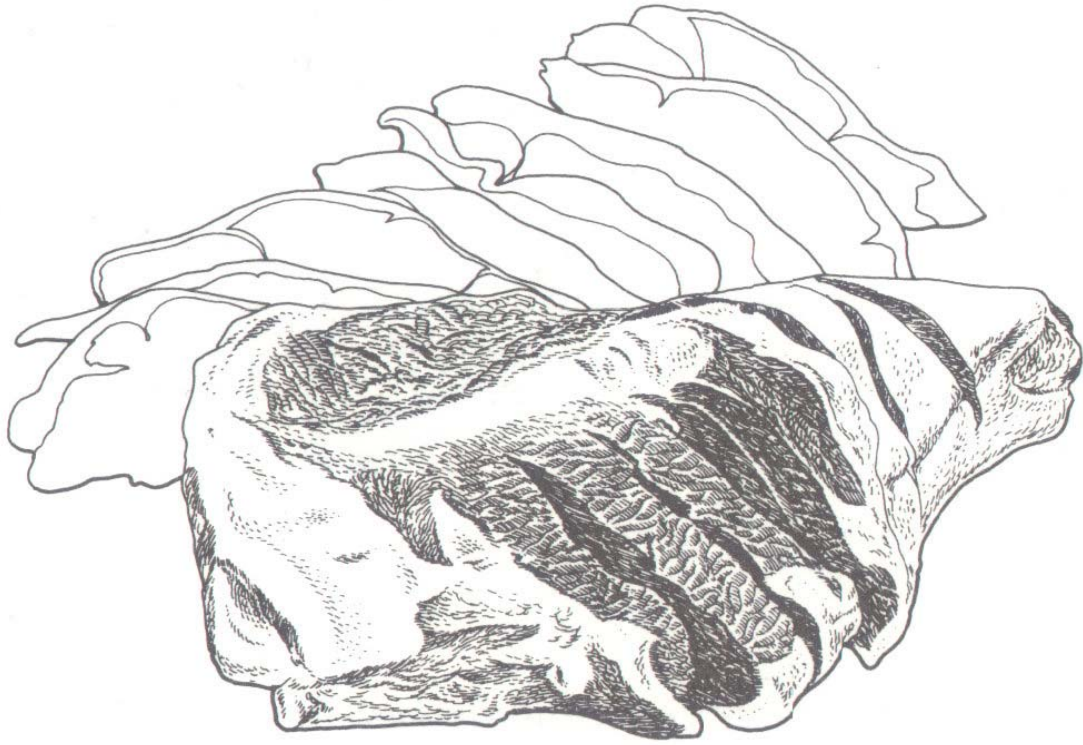
1 Leg de bout neer als hieronder getoond en steek de voorsnijvork met de tanden naar links schuin in de bout. Maak de eerste insnede aan de achterzijde van de bout met het mes in een lichte hoek. Snij het vlees tot op het bot en breng het mes nu al snijdend tot ongeveer parallel met de snijplank.



2 Maak op dezelfde wijze een tweede insnede rechts van de eerste op een afstand van ruim een halve cm, waarbij op het laatst, als het mes parallel met de snijplank op het bot rust, het mes snijdend iets gekanteld wordt, zodat de uitgesneden plak loskomt.



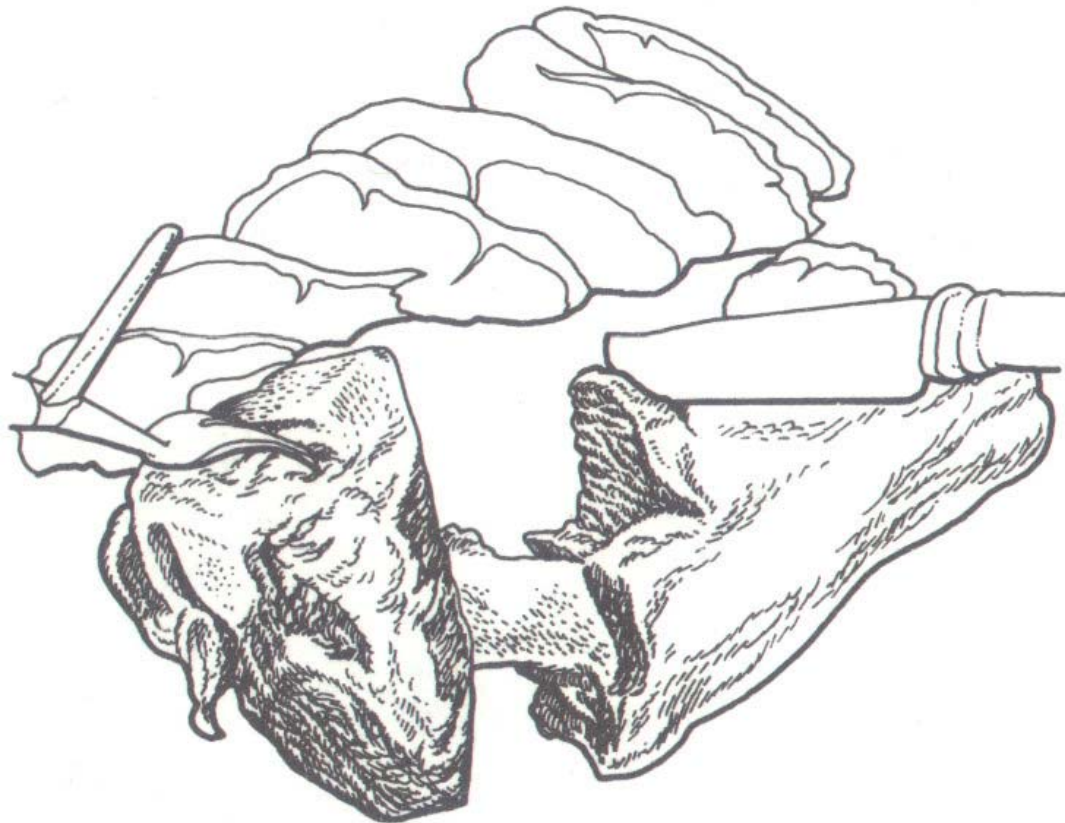
3 Ga door met snijden tot aan de knokkel, waarbij de snijhoek van het mes steeds iets vergroot wordt om, naarmate de bout smaller wordt, even grote tranches te krijgen. Na het snijden van alle tranches ziet de bout er ongeveer als volgt uit:



- 4 Keer de bout nu om, steek de vork er weer in en snij de bout aan deze zijde op dezelfde wijze als hierboven is beschreven.



5 Let erop dat naarmate we dichterbij de knokkel komen de verdeling van het vlees op het bot verandert, zodat de snijhoek van het mes steeds moet worden aangepast om redelijk evenredige porties vlees te krijgen. Het bot ligt immers niet precies in het midden van de bout.



*Bovenstaande handleiding is ontleend aan:
Southey, Paul, The Expert Carver – How to Carve Meat, Poultry and Game, London 1987*