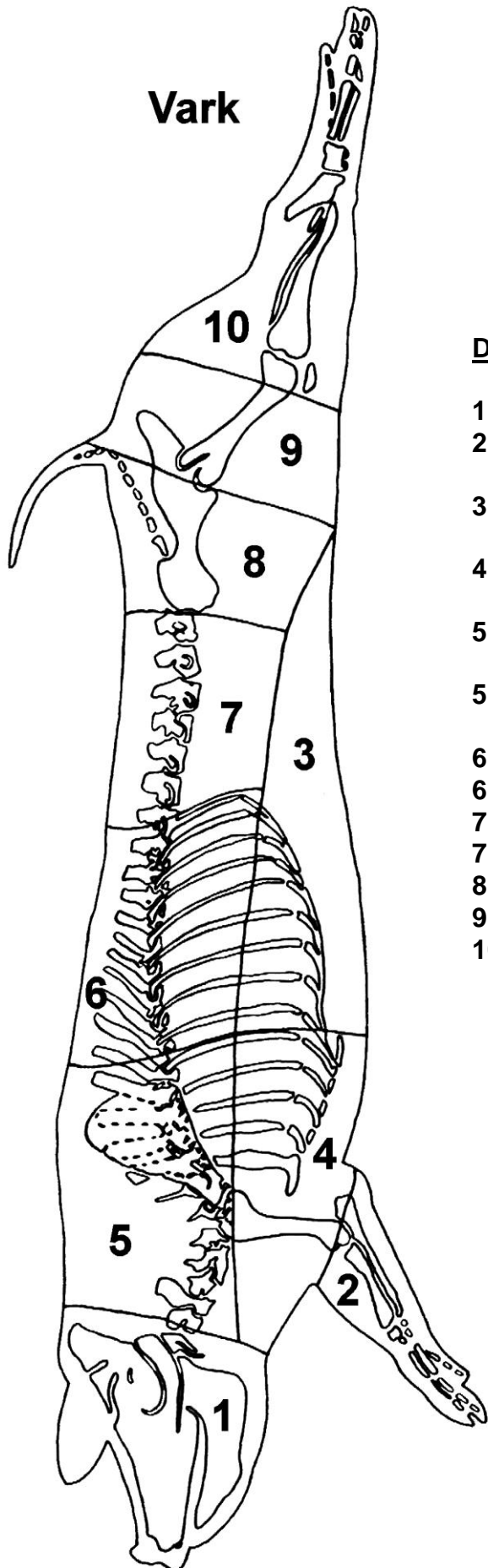


Vark Kaart.



Die snitte en hoe om dit te gebruik.

1. Kop - vir afval.
2. Skenkel en pootjie - vir sop, stowe, smoor, oond stowe.
3. Pens - vir oond braai, rooster, braai, stowe, smoor, oond stowe.
4. Bors - vir oond braai, rooster, braai, stowe, smoor, oond stowe, maal vleis.
5. Dik rib - vir maal vleis, oond braai, rooster, braai, stowe, smoor, oond stowe.
5. Dik rib tjop - vir oond braai, rooster, braai, stowe, smoor, oond stowe.
6. Rib tjop - vir oond braai, rooster, braai.
6. Rib - vir oond braai, rooster, braai.
7. Lende - vir oond braai, rooster, braai.
7. Lende tjop - vir oond braai, rooster, braai.
8. Kruis tjop - vir oond braai, rooster, braai.
9. Boud filet - vir oond braai, rooster, braai.
10. Boud skenkel - vir oond braai, rooster, braai.