

Vocabulaire à thème

(vanaf bladzijde 4 is alleen de lijst opgenomen voor een print zonder foto's)

2. A la boucherie-charcuterie

L'escalope = de schnitzel

La viande hachée = het gehakt

Le lard = het spek

La saucisse = de worst

Le steak = de biefstuk

Le jambon = de ham

L'agneau = het lamsvlees

Le veau = het kalfsvlees

Le porc = het varkensvlees

Le boeuf = het rundvlees

Le sang = het bloed

La côte = de karbonade

Les tripes = de ingewanden (pensen)

Le ris de veau = (kalfs-)zwezerik

Le couteau = het mes

La tranche = het plakje

Abattre = slachten

La balance = de weegschaal

L'os = het bot



les tripes



la côte de veau



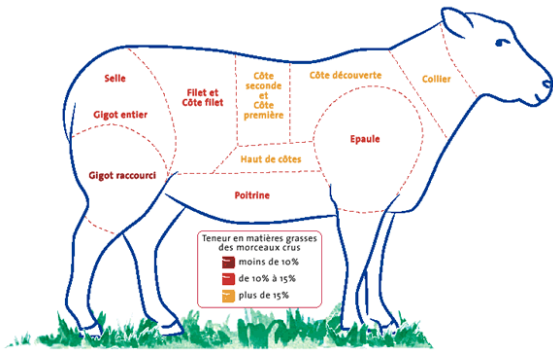
le ris de veau



le jambon (blanc)/le jambon de Paris



le jambon cru/le jambon de Bayonne



l'agneau

A la boucherie-charcuterie

L'escalope = de schnitzel

La viande hachée = het gehakt

Le lard = het spek

La saucisse = de worst

Le steak = de biefstuk

Le jambon = de ham

L'agneau = het lamsvlees

Le veau = het kalfsvlees

Le porc = het varkensvlees

Le boeuf = het rundvlees

Le sang = het bloed

La côte = de karbonade

Les tripes = de ingewanden (pensen)

Le ris de veau = (kalfs-)zwezerik

Le couteau = het mes

La tranche = het plakje

Abattre = slachten

La balance = de weegschaal

L'os = het bot