REDEFINE MEAT

KERSTRECEPTEN

Verras jouw gasten met bijzondere plantaardige gerechten tijdens de feestdagen

NEW MEAT

*De producten van Redefine Meat Ltd. zijn plantaardig en bevatten geen GMO's en dierlijke ingrediënten of bijproducten.

Bij Redefine Meat houden we niet alleen van vlees; we zijn er door geobsedeerd.

Bij Redefine Meat geloven wij dat de wereld toe is aan nieuw-vlees*. Producten met een vergelijkbare structuur, smaak en veelzijdigheid als het vlees waar je van houdt. Alleen dan 100% plantaardig. We bestuderen vlees tot in de kleinste details om ieder aspect tot in de laatste malse en sappige hap te begrijpen. Hierdoor komt een ervaring tot stand die niet te onderscheiden is van dierlijk vlees.

De Redefine Meat producten zijn gemaakt van plantaardige ingrediënten en bestaan uit 3 componenten; vezels (op basis van soja-en tarwe-eiwitten), vet (op basis van kokos) en de rode sappige kleur (gecreëerd door cranberry- en bietenextract). Ze zijn vrij van GMO's en dierlijke eiwitten. Hetzelfde heerlijke vlees dat je kent en waar je van houdt, nog beter gemaakt.

Ons assortiment van nieuw-vlees bestaat uit gehaktproducten, pulled producten en hele stukken vlees, zogenaamde 'whole muscle cuts'. Deze worden vol trots geserveerd door chefs van honderden restaurants in de Nederlandse horeca.

*Bevat geen dierlijke ingrediënten.

THE DISHES

Redefine Noel	04
Biefstuk met pistache crumble	06
Faux tail – Plantaardige ossenstaart style	08
Beef Wellington	10
One-piece ravioli met een vulling van Redefine lamskebab	12
Kerststoof	14

REDEFINE NOEL

In de pan gebraden Redefine Runderbavette met gebakken aardappelen, geglaceerde bospeen en spruitbroccoli.

Aantal porties: 3 | **Bereidingstijd:** 90 minuten | **Moeilijkheidsgraad:** gemiddeld

INGREDIËNTEN

Redefine Runderbavette

300 g Redefine Runderbavette

2 teentjes knoflook

1 takje rozemarijn

60 g olijfolie of boter

Gebakken aardappelen

1,25 kg aardappelen die geschikt zijn om te bakken, geschild en in grote stukken gesneden

100 g olijfolie

4 laurierblaadjes

3 teentjes knoflook

6 zwarte peperkorrels

4 takjes salie

Zout

Geglaceerde worteltjes

500 g bospeen

20 g olijfolie

15 g ahornsiroop

15 g balsamicoazijn

2 takjes tijm

Zout en peper

Geroosterde broccoli

250 g broccoli

15 g olijfolie

Zout en peper

Plantaardige jus

250 g kombu dashi

400 g groentebouillon

25 g shiro miso

20 g gedroogde shiitake-paddenstoelen

5 g sojasaus

5 g Gravy Browning of een ander bruiningsmiddel

BEREIDING

Redefine Runderbavette

1. Snijd de Redefine Runderbavette in 3 gelijkwaardige stukken. Snijd deze tegen de draad in.
2. Verwarm een koekenpan op een middelhoog vuur en doe de olie in de pan.
3. Kruid de bavette met flink wat peper en zout en doe deze vervolgens in de hete pan, samen met de knoflook en rozemarijn.
4. Braad de bavette op een middelhoog tot hoog vuur, zo'n 3 tot 5 minuten per kant.
5. Haal de bavette uit de pan en snijd deze met de draad mee. Breng op smaak met zout en peper.

Gebakken aardappelen

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (180 °C voor heteluchtovens).
2. Verhit de olie langzaam in een pan, samen met de laurierblaadjes, knoflook, peperkorrels en salie, totdat de olie begint te glinsteren. Zet het vuur uit en laat de pan even staan zodat de smaken samen kunnen komen.
3. Doe in de tussentijd de aardappelen in een pan met koud, gezouten water. Breng het water aan de kook. Zet het vuur dan lager en laat de aardappelen 5 minuten zachtjes koken. Giet de aardappelen af, doe ze terug in de pan en schud ze goed met het deksel op de pan, zodat de buitenste laag van de aardappelen kruimig wordt.
4. Zeef de kruidenolie in een braadslee en houd de kruiden apart. Zet de braadslee vervolgens een paar minuten in de oven. Als de olie warm is, kan de braadslee uit de oven worden gehaald. Doe de aardappelen er dan snel (maar voorzichtig) bij en schep ze om zodat ze allemaal bedekt worden met een laagje olie.
5. Bak de aardappelen 50 à 60 minuten totdat ze goudbruin en lekker krokant zijn. Schep ze af en toe om. Doe de laurierblaadjes, knoflook en takjes salie van eerder erbij wanneer de aardappelen nog 10 minuten moeten bakken. Haal de gebakken aardappelen uit de oven, breng ze op smaak met peper en zout en serveer het gerecht.

Geglaceerde worteltjes

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (180 °C voor heteluchtovens).
2. Meng de azijn, olie en siroop in een grote kom. Doe de worteltjes en tijm erbij, breng het geheel op smaak met zout en peper en schud de ingrediënten door elkaar zodat alle bospeen een laagje krijgen. Leg de bospeen op een grote bakplaat. Zorg ervoor dat ze genoeg ruimte hebben en niet op een hoopje liggen.
3. Bak de bospeen zo'n 20 minuten totdat ze licht geblakerd zijn en makkelijk met een vork kunnen worden doorgeprikt.

Geroosterde broccoli

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (180 °C voor heteluchtovens). Snijd de houtachtige uiteinden van de broccoli af. Als er roosjes tussen zitten met een bredere stengel, is het handig om deze over de lengte door te snijden.
2. Leg de broccoli in een braadslee die groot genoeg is om ze naast elkaar neer te leggen, in één laag. Besprenkel de broccoli met olijfolie en breng deze op smaak met zout en peper.
3. Schep de broccoli met de hand om en bak deze vervolgens 15 minuten. Draai de broccoli halverwege om. Na het bakken is de broccoli beetgaar en licht geblakerd.

Plant Based Gravy Preparation

1. Doe alle ingrediënten in een steelpan en breng ze aan de kook. Zet het vuur dan lager en laat de ingrediënten zachtjes koken.
2. Kook de basis in totdat het volume is gehalveerd en mix de ingrediënten dan tot een gladde massa.
3. Haal de saus door een fijne zeef en voeg indien nodig nog wat zout en peper toe.

BIEFSTUK MET PISTACHE CRUMBLE

Aantal porties: 2 | **Bereidingstijd:** 45 minuten | **Moeilijkheidsgraad:** makkelijk

INGREDIËNTEN

100 g Redefine Runderbavette
100 g mengsel van pistachenoten en rozemarijn

Mengsel van pistachenoten en rozemarijn
70 g pistachenoten (fijngehakt)
15 g rozemarijnblaadjes
15 g edelgist

Puree van knolselderij
400 g knolselderij
1 l sojamelk
Zout

Geroosterde pastinaak
8 middelgrote pastinaken
Honing
Rozemarijn

BEREIDING

1. Braad de bavette totdat deze een interne temperatuur van 62 °C heeft (in het midden van de bavette).
2. Doe wat water in de pan en laat dit verdampen. Hierdoor wordt de korst van de bavette zachter.
3. Smeer wat knolselderijpuree op één kant van de bavette en dip deze vervolgens in het mengsel van pistachenoten en rozemarijn.

Mengsel van pistachenoten en rozemarijn

1. Snijd de rozemarijnblaadjes fijn
2. Meng de rozemarijn met de gist en de fijngehakte pistachenoten.

Puree van knolselderij

1. Was de knolselderij en snijd deze in grove stukken, zonder de schil weg te snijden.
2. Doe de stukken in een pan en voeg de sojamelk en wat zout toe. Voeg water toe als de knolselderij nog niet helemaal onder staat.
3. Kook de knolselderij totdat deze helemaal gaar is.
4. Mix de knolselderij in een keukenmachine en voeg het kookvocht beetje bij beetje toe totdat er een glad mengsel ontstaat.
5. Haal het mengsel door een fijne zeef en zet het opzij.

Geroosterde pastinaak

1. Schil de pastinaken en bewaar de schillen voor later.
2. Snijd de pastinaken doormidden om het dikste deel van het dunnere deel te scheiden.
3. Snijd het dikkere deel in 8 stukken.
4. Leg de stukken pastinaak op een bakplaat en besprenkel ze met wat neutrale olie, honing en rozemarijn.
5. Bak de pastinaak op 180 graden totdat de buitenkant knapperig en de binnenkant zacht is.

TIP frituur de schillen op 180 graden en laat ze uitlekken op een stuk keukenpapier. Gebruik ze vervolgens om het gerecht te garneren.

FAUX TAIL

Plantaardige ossenstaart style

Aantal porties: 5 | **Bereidingstijd:** 30 minuten voorbereiding + 24 uur | **Moeilijkheidsgraad:** gemiddeld

INGREDIËNTEN

Gestoofde 'ossenstaart'

500 g Redefine Pulled Beef
2 uien
Zout en peper
400 ml VOL5 'Jus de Vegetable'
1 takje rozemarijn
1 laurierblaadje
1,2 g agaragar

Uienpuree

1 kg uien
25 g bloem
500 ml sojamelk
2 takjes rozemarijn
2 takjes tijm

Saus van ingekookte VOL5

400 ml VOL5 'Jus de Vegetable'
1 takje rozemarijn
1 takje tijm

Aardappelchips

2 grote aardappelen

BEREIDING

Gestoofde 'ossenstaart'

1. Snijd de uien in halve ringen en karamelliseer deze.
2. Snijd de pulled beef in grove stukken en doe deze bij de ui in de pan.
3. Breng op smaak met zout en peper.
4. Doe de rozemarijn, het laurierblad en de VOL5 in een pan en kook de saus in totdat er 200 milliliter overblijft.
5. Voeg de agaragar toe, laat het mengsel een minuut koken en voeg het vervolgens toe aan de pulled beef.
6. Laat het geheel een beetje afkoelen. Rol het dan in huishoudfolie en laat het nog minstens 12 uur afkoelen.
7. Snijd een plak af en bak deze kort in een pan.

Uienpuree

1. Snijd de uien en karamelliseer ze in een pan met de takjes rozemarijn en tijm erbij.
2. Haal de rozemarijn en tijm uit de pan als de uien zijn gekaramelliseerd. Voeg vervolgens de bloem toe.
3. Doe er sojamelk bij en kook het mengsel totdat het dikker is *geworden*.
4. Scheid de uien van het sojamelkmengsel als ze helemaal gaar zijn. Mix de gegaarde uien vervolgens en haal ze door een fijne zeef.
5. Voeg het dikke sojamelkmengsel toe om een puree te maken die stijf is, maar nog steeds glad.

Saus van ingekookte VOL5

Laat de VOL5 inkoken tot er 200 milliliter overblijft en haal de takjes rozemarijn en tijm eruit.

Potato crisps

1. Was de aardappelen en snijd ze in dunne schijfjes met een mandoline.
3. Was de aardappelschijfjes totdat het water helder is.
4. Maak de schijfjes helemaal droog.
5. Frituur ze vervolgens op 160 °C.
6. Laat de aardappelchips afkoelen en drogen op een stuk keukenpapier.

BEEF WELLINGTON

Beef Wellington met Redefine Rundergehakt, geroosterde en gekruide bospeen en pepersaus.

Aantal porties: 4 | **Bereidingstijd:** 1½-2 uur | **Moeilijkheidsgraad:** gemiddeld

INGREDIËNTEN

Hartige vulling
340 g Redefine Rundergehakt
15 g olijfolie
200 g ui, fijngehakt
100 g wortel, fijngehakt
100 g selderijstengel, fijngehakt
2 teentjes knoflook, geperst
5 g tomatenpasta
70 ml rode wijn

Duxelle
70 g plantaardige boter (voor verschillende onderdelen van het recept) of olijfolie
220 g cremini-champignons
200 g sjalotjes, fijngehakt
10 g verse tijm, fijngehakt
50 g sherryazijn

Deeg
1 vel of rol bladerdeeg (of een vegan alternatief)
1 geklopt ei (of een vegan alternatief)
Zout en peper

Geroosterde, gekruide bospeen
500 g bospeen
5 g dragon
5 g tijm
30 g olijfolie
Zout en peper

Pepersaus
45 g olijfolie
30 g sjalotjes, fijngehakt
10 g groene peperkorrels
30 g bloem
250 g groentebouillon
125 g sojaroom
1 takje tijm, alleen de blaadjes
Zout

BEREIDING

Duxelle met champignons

1. Snijd de champignons in kleine stukjes.
2. Doe een kwart van de boter in een koekenpan op een middelhoog vuur. Doe de champignons, sjalotjes en de helft van de tijm in de pan en bak deze zo'n 5 minuten totdat de champignons hun vocht vrijlaten en het vocht is verdampt.
3. Doe nog een kwart eetlepel boter in de pan, laat deze smelten en roer dan de sherryazijn erdoor. Schraap het mengsel van de bodem om gebruinde stukjes boter los te krijgen. Laat het mengsel koken totdat de pan droog is en haal deze dan van het vuur. Zet het mengsel opzij en laat het afkoelen.
4. Breng het geheel op smaak met zout en peper.

Hartige vulling:

1. Doe 1 eetlepel olijfolie in dezelfde pan op een middelhoog vuur.
2. Doe de groenten (ui, wortelen, selderij en knoflook) in de pan en bak de ingrediënten tot ze zacht zijn.
3. Voeg de tomatenpasta toe en roer deze erdoor. Laat de ingrediënten 2 tot 3 minuten bakken totdat ze gekaramelliseerd zijn.
4. Blus het geheel af met rode wijn en schraap knapperige stukjes van de bodem van de pan.
5. Voeg de overige tijm toe en roer deze erdoor. Haal de pan dan van het vuur en laat het mengsel afkoelen.
6. Breng het geheel op smaak met zout en peper.
7. Neem een grote kom en meng hierin het afgekoelde uienmengsel met het Redefine Rundergehakt. Rol het mengsel in huishoudfolie, in de gewenste Wellington-grootte, en laat de rol 30-45 minuten opstijven/afkoelen in de koelkast.
8. Haal de rol met Redefine Rundergehakt uit de koelkast en verwijder de huishoudfolie. Verhit wat olie (10 gram) in een pan op een middelhoog vuur. Schroei de gekoelde rol met Redefine Rundergehakt dicht. Zorg ervoor dat de buitenkant een mooie korst krijgt. Haal de pan van het vuur en laat de gehaktrol afkoelen.
9. Verwarm de oven voor op 200 °C.
10. Rol het bladerdeeg uit in de gewenste lengte voor de Welling ton.
11. Doe wat duxelle op het bladerdeeg en leg de rol met Redefine Rundergehakt vervolgens boven op de champignonlaag.
12. Bestrijk de buitenste randjes van het bladerdeeg met het geklopte ei en rol de Wellington op.
13. Zet het geheel nog 15 minuten in de koelkast.
14. Haal de rol uit de koelkast en bestrijk deze met het geklopte ei.
15. Maak kleine inkepingen in de Beef Wellington. Voeg wat gedroogde tijm toe voor extra smaak.
16. Zet de Redefine Beef Wellington in de oven en bak deze in 30-45 minuten af, of totdat de temperatuur in het midden van het gerecht 72 °C is.
17. Haal de bereide Beef Wellington uit de oven. Laat deze eerst even rusten en snijd hem dan aan.

Geroosterde, gekruide bospeen

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Was de worteltjes en droog ze goed af. Snijd de eindjes eraf.
3. Doe de worteltjes, de olie, de dragon en het zout in een grote kom en meng de ingrediënten door elkaar totdat de worteltjes volledig bedekt zijn.
4. Doe de gekruide worteltjes in een braadslee of ovenschaal en spreid ze uit zodat er één laag ontstaat.
5. Bak de worteltjes 15-20 minuten of totdat ze iets zachter zijn, maar nog wel stevig.
6. Giet het braadvocht er tot slot overheen.

Pepersaus

1. Verhit de olie in een pan op een middelhoog vuur. Doe de sjalotjes en groene peperkorrels erbij. Roer af en toe in de pan en bak de ingrediënten zo'n 3 minuten totdat de sjalotjes zachter zijn geworden.
2. Doe de bloem erbij en bak het mengsel ongeveer een minuut totdat de bloem is opgelost. Blijf roeren. Doe de bouillon erbij en zet het vuur nog wat hoger. Laat de saus 3 à 5 minuten koken totdat het volume is gehalveerd. Blijf roeren.
3. Doe de sojaroom erbij en zet het vuur lager (naar middelhoog tot laag). Laat het mengsel zo'n 5 minuten zachtjes koken totdat de saus dikker wordt. Breng het geheel op smaak met zout en verse tijmblaadjes.

ONE-PIECE RAVIOLI MET EEN VULLING VAN REDEFINE LAMSKEBAB

Aantal porties: 4 | **Bereidingstijd:** 45 minuten | **Moeilijkheidsgraad:** gemiddeld

INGREDIËNTEN

300 g Redefine Lamskebab
50 g wortelen
3 eieren
300 g griesmeel
Zout en peper

Botersaus
150 g plantaardige boter

Salie
25 blaadjes salie

BEREIDING

1. Bak 150 gram Redefine Lamskebab en laat deze volledig afkoelen.
2. Maak een bergje bloem op een werkoppervlak en maak in het midden een kuiltje.
3. Doe de eieren in het kuiltje en klop ze lichtjes. Voeg tijdens het mengen telkens een beetje bloem toe.
4. Uiteindelijk vormt het mengsel een grof deeg. Kneed het deeg tot een gladde, soepele massa.
5. Laat het deeg vervolgens 1 uur rusten in de koelkast.
6. Voeg de gebakken en afgekoelde lamskebab toe aan de rauwe lamskebab.
7. Maak een kleine brunoise van de wortelen en voeg deze toe aan het kebabmengsel.
8. Breng het geheel op smaak met zout en peper.
9. Rol het deeg uit en vul de pasta met de lamskebab.

Botersaus

Kookvocht van de pasta

1. Laat de boter smelten in een pan. Wacht tot de boter lichtbruin wordt en voeg dan een grote soeplepel kookvocht toe.
2. Laat de saus inkoken totdat deze dikker wordt.
3. Doe de gekookte pasta erbij en zorg ervoor dat alle pasta be dekt wordt met een laagje bruine botersaus.

Salie

1. Frituur de blaadjes salie in een beetje neutrale olie en laat ze vervolgens goed uitlekken op een stuk keukenpapier.

Leg de pasta in het midden van een diep bord en maak het gerecht af met wat gefrituurde blaadjes salie.

KERSTSTOOF

Aantal porties: 4 | **Bereidingstijd:** 60 minuten | **Moeilijkheidsgraad:** gemiddeld

INGREDIËNTEN

In de oven gebakken aardappelen

300g aardappelen
10 g rozemarijn gedroogd
1 teen knoflook
1 snufje zout
1 snufje peper zwart
1 el olijfolie

Goulash

300 g Redefine Runderbavette
40 g olie
4 witte uien
28 g tomatenpasta
1 wortel
¼ selderij (geschild)
1 l rode wijn
300 ml groentebouillon
1 theelepel paprikapoeder
1 kaneelstokje
3 steranijzen
2 laurierblaadjes
2 kardemompeulen

Gekookte bloemkool

1 kleine bloemkool
1 snufje zout
1 snufje peper
0.5 tl gemalen nootmuskaat

BEREIDING

In de oven gebakken aardappelen

1. Maak de aardappelen schoon en snijd ze in blokjes. Droog ze af met keukenpapier.
2. Maal rozemarijn fijn en voeg toe aan de olie samen met knoflook, zout en peper.
3. Meng het oliemengsel goed met de aardappelen.
4. Spreid de aardappelen uit op een bakplaat en bak ze in een voorverwarmde oven op 220 graden Celsius voor ongeveer een half uur.

Goulash

1. Pel de uien en snijd ze in grote blokjes.
2. Snijd de wortel en selderij in blokjes en bak alle groenten samen in olie totdat ze een kleurtje krijgen.
3. Voeg tomatenpasta toe en wacht totdat de ingrediënten karamelliseren. Voeg dan de kruiden toe.
4. Blus het geheel af met rode wijn. Laat het mengsel vervolgens inkoken totdat het volume is gehalveerd. Voeg de bouillon toe en laat het geheel nog even koken totdat de smaak naar wens is. Indien nodig kan het mengsel dikker worden gemaakt met zetmeel.
5. Snijd de bavette in 5 schuine stukken en elk stuk vervolgens in vieren. Braad de stukken aan en doe ze bij de basissaus.
6. Laat het mengsel kort koken en breng het indien nodig op smaak met wat zout en peper.

Gekookte bloemkool

1. Snijd het blad en de stronk van de bloemkool en verdeel de kool in roosjes van gelijke grootte.
2. Kook de bloemkoolroosjes in water met zout in 6-8 min. beetgaar.
3. Schep de bloemkool op een schaal. Bestrooi met peper & gemalen nootmuskaat naar smaak.

NEW FLAVORS. NEW ADVENTURES.
NEW-MEAT.

Verras jouw gasten deze kerst

TREK IN MEER?
www.redefinemeat.com

*Bevat geen dierlijke ingrediënten.

NEW MEAT