

**REDEFINE™  
MEAT**

# KOOK ALS EEN CHEF

*Met Ron Blaauw*







# INHOUDS- OPGAVE

## INLEIDING

KOOK ALS EEN CHEF MET RON BLAAUW 4

## GERECHTEN

SIU MAI 6

RON'S BEEF WELLINGTON 8

PULLED PORK IN EEN UI 10

MA BA TOFU 12

DE TACO 14

# KOOK ALS EEN CHEF

*Met Ron Blaauw*



Welkom in de culinaire revolutie, waar niet langer alleen groente het antwoord is voor kwalitatief vegetarisch eten. Ik omarm met alle liefde de uitdaging om de vegetarische keuken een nieuw gezicht te geven – een die anders is dan wat je misschien normaal van mij gewend bent, een met waardige alternatieven in de hoofdrol. Verfijnd én vol van smaak.

Op de vraag waarom minder vlees eten, geef ik je een simpel antwoord: het is nodig, én simpelweg ontzettend lekker. Alternatieven bieden een schat aan diversiteit en texturen die je keer op keer verrassen. Zo ook in de gerechten bij mij in de zaak. Als je het mij vraagt is koken zonder vlees ook een goede manier om je culinaire creativiteit te laten zien. De beste chefs weten dat een gerecht zonder vlees net zo smaakvol kan zijn, zo niet smaakvoller. En moeilijk hoeft het helemaal niet te zijn. Misschien voel ik, als chef, ook wel een maatschappelijke plicht om aan de thuishok over te brengen dat iedereen met plantaardige producten de lekkerste gerechten op tafel kan zetten en op deze manier hun kookkunsten kunnen laten gelden.

Vaak springen groen-gerechten eruit als het gaat om spanning en sensatie. Mits je kiest voor het juiste product. Neem bijvoorbeeld

het bescheiden ei. Met alleen een ei tot je beschikking heb je al de mogelijkheid om wat goeds op tafel te zetten. Een geduchte tegenstander voor vlees en vis. Een vernieuwende vorm van proteïne komt als geroepen: plantaardig vlees heeft zijn plek in onze keukens weten te veroveren. Na jaren van smaakloze probeersels heeft het plantaardig vlees nu echt een 'sweet spot' bereikt. Eerder liet de kwaliteit nog te wensen over, maar sommige producten die nu op de markt zijn, onderscheid je echt niet meer van dierlijk vlees en zijn qua smaak en beleving er ver op vooruitgegaan. Dit maakt vegetarisch en veganistisch koken lekkerder en makkelijker dan ooit.

Samen met Redefine Meat heb ik daarom dit receptenboek samengesteld. Zo zet je iedere dag van de week écht iets lekkers op tafel, waarmee je jouw vrienden, familie én huisgenoten keer op keer weet te verrassen met gerechten waarin ze niet doorhebben dat er (eigenlijk) geen vlees in zit.

**REDEFINE MEAT. VOOR  
DE NIEUWE GENERATIE  
VLEESLIEFHEBBERS.  
100% PLANTAARDIG.**

A blue ink signature of Ron Blaauw, written in a cursive style.

4



# REDEFINE SIU MAI

## INGREDIËNTEN

- 4 stuks wontonvel
- 200 gr Redefine rundergehakt
- 9 gr bosui, fijngehakt
- 25 gr shiitake, fijngehakt
- 4 gr zout
- 5 gr aardappelzetmeel
- 2 draaien witte peper uit de molen
- 2 druppels sesamolie
- 5 gr gembersiroop
- ½ geklutst ei

## WASABI MAYO

- 2 el mayonaise
- 1 tl wasabipasta

## CHILI CRUMBLE

- 10 gr Japans broodkruim
- 5 gr knoflook fijngehakt
- 4 gr chilipoeder
- zout naar smaak

## BEREIDING



1. Meng voor de siu mai alle ingrediënten met elkaar tot een homogene massa.
2. Vouw met behulp van de achterkant van een lepel een mooie open dumpling (samen met de wontonvel).
3. Meng de mayonaise met de wasabipasta.
4. Bak de knoflook samen met de Japans broodkruim tot krokant.
5. Voeg als laatste de zout en chilipoeder toe.
6. Stoom de siu mai 8 minuten in een stoommandje.
7. Maak af met een dotje mayonaise en besprenkel met de crumble.



*De Vrees*



# REDEFINE

# RON'S BEEF

# WELLINGTON



## BEREIDING

1. Bestrooi de Redefine beef flank met zout.
2. Verwarm een bakpan en doe olie in de pan.
3. Bak de steak op middelhoog vuur aan alle kanten aan en laat het afkoelen.
4. Maal peper over de steak en smeer hem in met mosterd.
5. Meng het gehakt met Duxelle en breng op smaak met zout en peper.
6. Blancheer de groene kool bladeren kort en spoel koud.
7. Snijd de koolbladeren langs de nerf, maak banen van 6-8 cm breed en houd ze zo lang mogelijk.
8. Dep de bladeren goed droog!

## DUXELLE

1. Bak de uien zachtjes aan en voeg de knoflook, paddenstoelen en tijm toe.
2. Bak dit mee totdat het vocht uit de paddenstoelen komt.
3. Kook daarna het mengsel helemaal droog en verwijder het takje tijm.
4. Breng op smaak met zout en peper.
5. Laat afkoelen tot gebruik.

## INROLLEN VAN DE BEEF WELLINGTON

1. Rol twee lagen plasticfolie uit over elkaar over de werkbank.

2. Leg twee koolbladeren dakpangewijs over elkaar in de lengte, rol de bladeren plat met een deegroller, zodat het makkelijker oprolt.
3. Bedek de koolbladeren met het paddenstoelen-gehakt mengsel, ongeveer 2-3 mm dik.
4. Leg de steak (tegen de draad in) op het gehakt en rol de Wellington in het folie, rol hem zo strak mogelijk op en laat het even rusten in de koeling.
5. Rol de Wellington uit het folie.
6. Bestuif de werkbank met bloem en leg twee blaadjes bladerdeeg op elkaar.
7. Rol het bladerdeeg over de lengte uit tot een plak van 2 mm dik.
8. Snijd het deeg bij zodat de Wellington precies kan worden ingerold en leg de Wellington met de naad naar beneden op een stukje bakpapier.
9. Kluts een eidooier goed los en smeer de Wellington licht in met eidooier.
10. Bak de Wellington af in een voorverwarmde oven op 220 graden voor ongeveer 15 minuten.
11. Laat de Wellington minimaal 15 minuten rusten, verwarm hem voor het serveren nog 3-4 minuten op 220 graden.
12. Snijd de Wellington door de helft en breng op smaak met zout (Maldon) en peper.





*Haus*

## INGREDIËNTEN

**220 gr** Redefine beef flank

**50 gr** olie om te bakken

zout en peper

**25 gr** Dijonmosterd

**50 gr** Redefine rundergehakt

**50 gr** paddenstoelen Duxelle

**2x** groen koolblad

**2x** roomboterbladerdeegplak

**1x** eidooier

### DUXELLE

**100 gr** ui gesnipperd

**500 gr** paddenstoelen fijngehakt

**2 st** knoflookteen geraspt

**2 st** tijm

### BENODIGDHEDEN

rol plasticfolie

deegroller

beetje bloem om te bestuiven

bakpapier

bakkwastje



# REDEFINE PULLED PORK IN EEN UI

---

## BEREIDING

1. Verwarm de pulled pork met de vegetarische jus.
2. Verwarm de puree en zet de sifon in een pan heet water warm.
3. Doe de ui in de oven, 5 minuten op 200 graden.
4. Vul de ui tot de helft met puree.
5. Vul de ui tot net onder de rand met pulled pork.
6. Leg er 6 zilveruitjes op.
7. Maak af met Beemsterschuim en bestrooi met krokante kaas.

## GEPOFTE UI

1. Leg zout in een ovenschaal en zet de uien er rechtop in.
2. Verwarm de oven voor op 200 graden.
3. Pof de uien net-aan gaar in ongeveer 30 minuten.
4. Snijd de ui op  $\frac{3}{4}$  af en lepel de ui uit, laat de buitenste ring in de ui zitten.

## AARDAPPELPUREE

1. Kook de aardappels met een beetje zout gaar.
2. Giet de aardappels af en stoom ze droog.
3. Pureer de aardappels met een pureeknijper.
4. Smelt de boter en roer door de puree.
5. Breng op dikte met melk en breng op smaak met zout.

## BEEMSTERSCHUIM

1. Kook de room en melk.
2. Voeg geraspte Oude Beemster toe en laat smelten.
3. Giet op de eidooier en verwarm tot 85 graden.
4. Zeef de basis en breng op smaak met zout.
5. Doe in een sifon.





*De Waa*

## INGREDIËNTEN

**200 gr** Redefine pulled pork

**4 st** gepofte ui

**200 gr** aardappelpuree

**100 gr** groentejus  
(betere groentewinkel)

**200 gr** Oude Beemsterschuim

**50 gr** zilverui (Kesbeke)

**30 gr** Oude Beemsterkrokant

### GEPOFTE UI

**4 st** grote ui

**200 gr** grof zeezout

### AARDAPPELPUREE

**200 gr** geschilde aardappel

**100 gr** roomboter

**50 gr** melk

### BEEMSTERSCHUIM

**125 gr** melk

**125 gr** room

**250 gr** Oude Beemster

**50 gr** eigeel



# REDEFINE MA BA TOFU

## INGREDIËNTEN

**200 gram** sojabonen  
(geweekt in water voor 24 uur)  
water  
eiwit  
zout

### MA BA TOFU SPICE

**2 gr** steranijs, heel  
**2 st** laurierblad  
**4 gr** zwarte peper  
**2 gr** Szechuanpeper  
**6 gr** chiliflakes

### MA BA TOFU

**40 gr** rode peper  
**16 gr** groene peper  
**16 gr** chiliflakes  
**40 gr** bosui  
**10 gr** ma ba tofu spice  
**200 gr** Redefine rundergehakt  
**20 gr** cashew fijngemalen  
**20 gr** pinda fijngemalen  
**4 gr** gember  
**4 gr** knoflook  
**80 gr** sojaolie

**8 gram** suiker  
zout naar smaak  
**2** eieren, hardgekookt  
(in 12 partjes gesneden)  
fijngesneden bosui  
fijngesneden rode peper



## BEREIDING

1. Maal de sojabonen fijn met 200 gram water en zeef door een fijne zeef. Weeg het gewicht af en voeg gelijke delen water en eiwit toe. Stoom 80 gram per persoon in een diep bord.
2. Maal de specerijen fijn voor de ma ba tofu spice.
3. Maal voor de ma ba tofu de rode peper, groene peper, chiliflakes, bosui, gember, knoflook fijn. Bak dit in de olie tot er een aromatische geur vrij komt. Voeg de Redefine rundergehakt toe en bak tot deze gaar is. Maal de pinda en cashew fijn en voeg toe. Breng op smaak met de zout en suiker.
4. Serveer de ma ba tofu op de gestoomde tofu. Garneer met de hardgekookte eieren, bosui en chili.





# REDEFINE DE TACO

---

## BEREIDING

1. Steek de wontonvel in een rondje van ongeveer 10 cm uit.
2. Pak twee stukken kippengaas en vouw die in de vorm van een taco.
3. Leg een tacovel tussen het kippengaas en frituur goudbruin.
4. Bak het gehakt rul en breng op smaak met de boemboe.
5. Snijd de sla in hele dunne reepjes (chiffonade).
6. Snijd de bieslook in dunne ringen.

## BOEMBOE

1. Olie in een pan verwarmen en uien en salamblad.
2. Sambal oelek, suiker en kentjoer toevoegen.
3. Citroengras, laos, limoenblad en puntpaprika in blender tot pulp draaien en aan uien-sambal mengsel toevoegen.
4. Breng op smaak met zout.

## CHILI-MAYONAISE

1. Alles mengen en in spuitzakje doen.

## KENTJOERMAYONAISE

1. Alles mengen en in spuitzakje doen.

## TACO

1. Zet de taco rechtop in een leeg eierdoosje.
2. Doe de Romaine sla en Bangkokspread onderin de taco.
3. Schep de taco helemaal vol met de kip.
4. Zigzag de chili- en kentjoermayonaise over de kip.
5. Bestrooi de taco met bieslook.





*Rezept*

## INGREDIËNTEN

**200 gr** Redefine rundergehakt  
**4 bl** wontondeeg  
**100 gr** boemboe  
**2 bl** Romaine sla  
**50 gr** Bangkokspread (Kesbeke)  
**50 gr** chili-mayonaise  
**50 gr** kentjoermayonaise  
**5 stengels** bieslook

## BENODIGDHEDEN

kippengaas  
frituur met vet

## BOEMBOE

**100 gr** ui gesnipperd

**1 st** salamblad  
**50 gr** sojaolie  
**50 gr** sambal oelek  
**10 gr** basterdsuiker  
**5 gr** kentjoerpoeder  
**½ st** citroengras  
**1 st** laos  
**2 st** limoenblad  
**½ st** puntpaprika

## CHILI MAYONAISE

**100 gr** Belgische mayonaise  
**10 gr** sambal oelek  
**20 gr** chilisaus  
**5 gr** limoensap

## KENTJOERMAYONAISE

**100 gr** kewpie-mayonaise  
**10 gr** kentjoerpoeder  
**10 gr** limoensap





**STOP NIET MET VLEES ETEN.  
EET HET NIEUWE VLEES\*.**



**HONGERIG NAAR MEER?**  
[www.redefinemeat.com/nl](http://www.redefinemeat.com/nl)

\*Bevat geen dierlijke ingrediënten.

