

**REDEFINE
MEAT™**

KERST RECEPTENBOEK

TOCH VOOR IEDEREEN VLEES OP TAFEL



Heerlijk. De kerst staat weer voor de deur...

1, 2 of zelfs 3 dagen komen er eters over de vloer en je wil natuurlijk voor iedereen wat speciaals op tafel zetten. Iets lekkers. Maar ook vooral niet te moeilijk. En wat iedereen ook nog wil, of kan eten.

Met deze plantaardige kerstrecepten van Redefine Meat, zet je de lekkerste gerechten op tafel met het nieuwe vlees. Zo geniet je van dezelfde smaak, textuur en sappigheid als dierlijk vlees, maar dan 100% plantaardig.

Maak tijdens de feestdagen een van deze heerlijke gerechten. Wedden dat niemand aan tafel het door heeft?



*Bevat geen dierlijke ingrediënten.



DE RECEPTEN

BIEFSTUK MET RODE PORTSAUS	4
HARTIGE KERSTTAART MET PULLED BEEF EN GLÜHWEIN	6
CRANBERRY BOEUF BOURGUIGNON MET KNOLSELDERIJ PUREE	8
REDEFINE BEEF WELLINGTON	10
FEESTELIJKE BORRELPLANK MET STEAK	12
KLASSIEKE BLADERDEEDPASTEITJES MET REDEFINE RAGOUT	14
STICKY GEHAKTBALLETJES MET GRANAATAPPEL	16

BIEFSTUK MET RODE PORTSAUS

SERVEER MET STOOFPEREN, HARICOTS VERTS EN AARDAPPELGRATIN



Hoeveelheid: 4 personen



Bereidingstijd: 35 minuten



Moeilijkheidsgraad: Gemiddeld

INGREDIËNTEN

2 verpakkingen Redefine Flank Steak (200 g), ontdooid

150 ml port

150 ml groentebouillon

1 plak ontbijtkoek

2 sjalotten, grof gehakt

30 gram boter

Tijm

Zout en peper, naar smaak

BEREIDING

1. **Maak de portsaus.** Bak de sjalotten ongeveer 5 minuten in een pan met de helft van de boter, samen met een snuffje tijm. Voeg de port en bouillon toe aan de pan met sjalotten. Verkrummel de ontbijtkoek in de pan en roer goed door totdat deze volledig is opgelost. Laat de saus vervolgens 15 tot 20 minuten zachtjes koken totdat hij iets is ingedikt.
2. **Bereid de biefstuk.** Verhit twee eetlepels olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Wrijf de steak in met olijfolie, zout en peper. Schroeï de steak in de hete pan ongeveer 3 minuten per kant tot zich een gekarameliseerde korts vormt (4 kanten, 12 minuten in totaal). Haal de gebakken steak uit de pan en snijd hem met de draad mee in plakjes. Zet opzij.
3. **Stel het gerecht samen.** Leg de biefstuk op een bord en besprenkel rijkelijk met portsaus. Serveer bijvoorbeeld met stooferen, haricots verts en aardappelgratin.



Een recept voor de aardappelgratin kun je [hier](#) vinden.



Een recept voor stooferen kun je [hier](#) vinden.





HARTIGE KERSTTAART MET PULLED BEEF EN GLÜHWEIN

SERVEER MET GEROOSTERDE PREI



Hoeveelheid: 4 personen



Bereidingstijd: 60 minuten



Moelijkheidsgraad: Gemiddeld

BEREIDING

- Maak de vulling voor de hartige kersttaart.** Verhit een grote pan op middelhoog vuur. Voeg de olie en de Redefine Pulled Beef toe, bak het gedurende 8-10 minuten tot het begint te karameliseren en knapperig wordt.
- Voeg de ui, wortels, bleekselderij, paddenstoelen en knoflook toe en bak tot de groenten zacht beginnen te worden. Roer de tomatenpuree, jeneverbessen en het laurierblad erdoor en bak nog 2 minuten. Voeg de glühwein toe om de pan te blussen, laat een derde van de wijn inkoken. Voeg dan de bouillon toe en breng aan de kook.
- Verlaag de temperatuur en laat sudderen tot de helft van de vloeistof is ingekookt en je een vochtige vulling voor de taart hebt. Haal van het vuur en laat afkoelen. Zet het in de koelkast tot het volledig afgekoeld is.
- Bereid de geroosterde prei.** Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven). Meng in een kleine kom alle ingrediënten, behalve de prei. Leg de prei op een bakplaat en strooi het mengsel eroverheen.
- Bak de prei in de oven op 180°C gedurende ongeveer 30 minuten, tot het paneermeel goudbruin is.
- Maak de hartige kersttaart.** Vet de taartvorm in. Verdeel het bladerdeeg in 2 stukken en rol elk stuk uit tot een cirkel die iets groter is dan je taartvorm.
- Leg een stuk deeg in de taartvorm en snijd het overtollige deeg af. Vul devorm met het afgekoelde vleesmengsel, bestrijk de randen met ei en leg het tweede stuk deeg erop, druk de randen stevig aan.
- Bestrijk de bovenkant van de taart met de ei-ervanger, maak kleine sneetjes in het deeg en strooi er zoutvlokken en versgemalen zwarte peper overheen. Zet de taart 15 minuten in de koelkast.
- Bak de taart 40 minuten, of tot het deeg goudbruin en gaar is. Laat de taart 10 minuten rusten voordat je hem serveert. Serveer met de geroosterde prei.

*Om dit recept veganistisch te maken, vervang het ei door een plantaardig alternatief.



INGREDIËNTEN

Hartige Kersttaart

- 1 verpakking Redefine Pulled Beef (200 g)
- 2 el olie
- 1 ui, fijngehakt
- 50 g bleekselderij, fijngehakt
- 50 g wortels, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 40 g paddenstoelen, gehakt
- 3 jeneverbessen, geplet en

- fijngehakt
- 1 laurierblad
- 500 ml groentebouillon
- 250 ml glühwein
- 1 el tomatenpuree
- 1 rol vegan bladerdeeg (320 g)
- Ei* voor bestrijken

Geroosterde prei

- 2 preien, verticaal doormidden gesneden
- ½ tl gemalen nootmuskaat

- 2 tl olijfolie
- 80 g panko paneermeel
- 2 g tijmblaadjes, fijngehakt
- Zout en peper naar smaak



CRANBERRY BOEUF BOURGUIGNON MET KNOLSELDERIJ PUREE

EEN FEESTELIJKE VERSIE VAN EEN FRANSE KLASSIEKER



Hoeveelheid: 4 personen



Bereidingstijd: 2,5 uur



Moeilijkheidsgraad: Gemiddeld

INGREDIËNTEN

2 verpakkingen Redefine Flank Steak (200 g), ontdooid
3 eetlepels olijfolie
60 gram boter*
45 gram bloem
2 kleine zoete uien, dun gesneden
2 wortelen, in stukjes gesneden
2 teentjes knoflook, gehakt
120 ml cognac
1 fles droge rode wijn
480 ml groentebouillon
1 eetlepel tomatenpuree
Tijm, gehakt
2 laurierblaadjes
200 g verse cranberries
450 gram champignons, in plakjes gesneden
Zout en peper, naar smaak

*Om dit recept vegan te maken, vervang de boter door een plantaardig alternatief.



BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 120 graden Celsius.
2. **Bereid de Redefine Flank Steak.** Verhit twee eetlepels olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Wrijf de biefstuk in met olijfolie, zout en peper. Schroei hem steak in de hete pan ongeveer 3 minuten per kant tot zich een gekarameliseerde korst vormt (4 kanten, 12 minuten in totaal). Haal de gebakken steak uit de pan en snijd hem met de draad mee in plakjes. Zet opzij.
3. **Maak de Boef Bourguignon.** Voeg de uien toe aan een braadpan en breng op smaak met zout en peper. Bak tot ze zacht en doorschijnend zijn, ongeveer 5 minuten. Voeg de wortelen en knoflook toe. Voeg dan de cognac toe en verhoog het vuur. Laat inkoken tot de hoeveelheid gehalveerd is, dit duurt ongeveer 5 minuten.
4. Voeg vervolgens de biefstuk toe aan de pan, samen met de wijn, groentebouillon, tomatenpuree, tijm en laurierblaadjes. Breng aan de kook op hoog vuur. Haal van het vuur en roer 100 gram van de cranberries erdoor. Dek de pan af met een goed sluitend deksel en zet hem in de oven. Laat het mengsel 2 uur sudderen in de oven.
5. Haal de braadpan uit de oven en zet hem op middelhoog vuur. Meng 30 gram boter met de bloem tot een gladde pasta. Roer de pasta door de stoofpot. Voeg de resterende 100 gram cranberries toe en kook totdat de stoofpot iets indikt.
6. **Champignons voorbereiden.** Smelt ondertussen de resterende 30 gram boter in een grote koekenpan op hoog vuur. Voeg de champignons toe en breng op smaak met zout en peper. Bak tot de champignons lichtbruin en gekarameliseerd zijn. Roer de champignons door de stoofpot en laat ze nog 10 minuten mee koken. Breng op smaak met zout en peper.
7. Serveer bijvoorbeeld met knolselderij puree.



REDEFINE BEEF WELLINGTON

KERSTIGE, VEGETARISCHE BEEF WELLINGTON MET GEROOSTERDE WORTELEN IN PEPERSAUS



Hoeveelheid: 4 porties



Bereidingstijd: 90-120 minuten



Moelijkheidsgraad: Moeilijk

INGREDIËNTEN

Vleesvulling

1 verpakking Redefine Gehakt (250g)
1 eetlepel olijfolie
200g ui, fijngehakt
100 g wortel, fijngehakt
100 g selderijstengel, fijngehakt
2 teentjes knoflook, geplet
5 g tomatenpuree
70ml rode wijn

Mushroom Duxelle

70 g veganistische boter / olijfolie
220 g Cremini-paddenstoelen
200 g sjalot, fijngehakt

10 g tijm, fijngehakt
50 ml sherryazijn
Zout & peper naar smaak

Deeg

1 vel bladerdeeg (of veganistisch alternatief)
1 ei, opgeklopt *
Zout & peper naar smaak

Kruidig geroosterde wortelen

500 g babywortelen
5 g verse dragon
5 g verse tijm
2 el olijfolie
Zout & peper naar smaak

Pepersaus

3 el olijfolie
30 g sjalot, fijngehakt
2 tl groene peperkorrels
30g bloem
250 ml groentebouillon
125 g sojaroom
1 takje tijmblaadjes
Zout naar smaak

*Om dit recept veganistisch te maken, vervang het ei door 4 theelepels gemalen chiazaad opgelost in een kop water.



BEREIDING

Mushroom Duxelle

1. Hak de paddenstoelen fijn.
2. Voeg de helft van de boter toe aan een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de paddenstoelen, sjalot en helft van de tijm toe, en bak de paddenstoelen totdat het vocht van de paddenstoelen is verdampd. Dit duurt ongeveer 5 minuten.
3. Voeg de rest van de boter toe, laat het smelten en roer dan de sherryazijn erdoor. Schraap zachtjes over de bodem van de pan om eventuele aangekoekte stukjes los te maken. Kook tot de pan droog is, haal dan van het vuur en zet opzij om af te koelen.
4. Breng op smaak met zout en peper.

Nieuw-vleesvulling

1. Voeg 1 eetlepel olijfolie toe aan dezelfde pan en zet op middelhoog vuur.
2. Voeg de groenten (ui, wortelen, selderij en

knoflook) toe aan de pan en bak tot ze zacht zijn.

3. Voeg de tomatenpuree toe, roer om te mengen, en kook tot het gekarameliseerd is. Dit duurt ongeveer 3 minuten.
4. Blus de pan af met rode wijn.
5. Voeg de resterende tijm toe, roer om te mengen, en haal dan van het vuur en zet opzij om af te koelen. Breng op smaak met zout en peper.
6. Meng in een grote kom Redefine Rundergehakt samen met het afgekoelde groentemengsel. Vorm het mengsel tot een rol / gewenste wellington-grootte, rol in vershoudfolie en plaats in de koelkast om op te stijven / af te koelen voor 30-45 minuten.
7. Haal daarna het afgekoelde gehaktmengsel uit de koelkast, verwijder de vershoudfolie. Verhit 1 eetlepel olie in een pan op middelhoog vuur. Schroeide de afgekoelde rol,





je wilt een mooie korst aan de buitenkant krijgen. Verwijder en laat afkoelen.

Maak de Redefine Beef Wellington

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Rol het bladerdeeg uit tot de gewenste lengte van je Wellington. Snijd de randen van het overvloedige deeg indien nodig.
3. Plaats Mushroom Duxelle op het deeggedeelte en plaats vervolgens de gehaktrol bovenop de paddenstoelen.
4. Bestrijk de blootgestelde randen van het deegrechthoek met het eimengsel en rol de Wellington op.
5. Plaats de samengestelde Wellington terug in de koelkast voor 15 minuten.
6. Haal daarna uit de koelkast en bestrijk met het eimengsel.
7. Maak lichte inkepingen bovenop de Wellington. Je kunt wat gedroogde tijm toevoegen ter smaakversterking.
8. Plaats de Redefine Beef Wellington in de oven en bak 30-45 minuten
9. Haal de bereide Wellington uit de oven en laat rusten voor het snijden.

Kruidig geroosterde wortelen

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Was de babywortelen en droog ze volledig. Snijd

de topjes eraf.

3. Meng in een grote kom de wortelen, olie, dragon en zeezout tot de wortelen volledig bedekt zijn.
4. Giet op een braadslede / ovenschaal en verspreid in een enkele laag.
5. Rooster 15-20 minuten, of totdat de wortelen zacht zijn, maar nog steeds iets stevig.
6. Serveer met het braadvocht.

Pepersaus

1. Verhit de olie in een pan op middelhoog vuur. Voeg de sjalotjes en groene peperkorrels toe, roer af en toe, tot de sjalotjes zacht zijn geworden, ongeveer 3 minuten.
2. Voeg de bloem toe en kook al roerend tot het is opgenomen, ongeveer 1 minuut. Voeg de bouillon toe en verhoog het vuur tot middelhoog. Laat sudderen, constant roerend, tot de saus gehalveerd is, 3 tot 5 minuten.
3. Voeg de sojaroem toe en verlaag het vuur. Laat sudderen tot de saus is ingedikt, ongeveer 5 minuten. Breng op smaak met zout en verse tijmblaadjes.
4. Snijd de Redefine Beef Wellington en serveer met de geroosterde wortelen en de peperkorstsous.

FEESTELIJK BORRELHAPJE MET STEAK

PRUIM EN GIN GEGLAZURDE BIEFSTUKBLOKJES

 Hoeveelheid: 12 stuks |  Bereidingstijd: 60 minuten |  Moeilijkheidsgraad: Gemiddeld

INGREDIËNTEN

De biefstuk

1 verpakking Redefine Flank Steak, in 12 blokjes gesneden (200 g)

2 el olijfolie

1 pruim, dun gesneden, voor garnering (ongeveer 100 g)

Bieslook, voor garnering (5 g)

Zout en peper naar smaak

Pruim en gin glazuur

6 jeneverbessen, fijngehakt

2 pruimen, gesneden

1 teentje knoflook, fijngehakt

90 ml gin

125 ml hete groentebouillon

2 takjes tijm

1 laurierblad

BEREIDING

1. **Maak de pruim en gin glazuur.** Verhit een steelpan op middelhoog vuur. Voeg de olijfolie, pruimen en knoflook toe en bak tot de pruimen zacht zijn.
2. Voeg de gin, jeneverbessen, bouillon en kruiden toe. Breng aan de kook en laat vervolgens sudderen tot de pruimen helemaal zacht zijn.
3. Zeef het mengsel en druk zoveel mogelijk pulp eruit om de saus vol smaak te maken en body te geven. En body te geven. Als de saus te dik is, voeg dan een scheutje kokend water toe.
4. **Bereid de Flank Steak.** Verhit een middelgrote pan met een beetje olie op matig vuur. Schroeï de gesneden biefstuk aan alle kanten dicht. Voeg genoeg pruimen-glazuur toe om de flank te bedekken en zet het vuur lager.
5. Blijf de flank stukjes glaceren tot het gaar en plakkerig is.
6. **Serveren.** Leg de geglaceerde flank steak op een serveerschaal (met een prikkertje erin) en garneer met dunne plakjes verse pruim en wat gehakte bieslook.





KLASSIEKE BLADERDEEGPASTEITJES MET REDEFINE RAGOUT

OUD-HOLLANDS LEKKER MET EEN MODERNE TWIST



Hoeveelheid: 4 personen



Bereidingstijd: 30 minuten



Moeilijkheidsgraad: Gemiddeld

INGREDIËNTEN

Voor de ragout

1 verpakking Redefine
Pulled Pork (200 g)

1 ui, fijn gesnipperd

1 wortel, in kleine blokjes
gesneden

150 g champignons, in
plakjes gesneden

50 g roomboter*

50 g bloem

350 ml groentebouillon

80 ml kookroom*

Verse peterselie, fijnges-
hakt

Zout en peper, naar
smaak

Voor de bladerdeeg- bakjes

4 kant-en-klare
bladerdeegbakjes

*Om dit recept veganistisch
te maken, vervang de boter en
kookroom door een plantaardig
alternatief.

BEREIDING

1. **Groenten voorbereiden.** Verhit in een grote pan de roomboter en fruit de ui en wortel op middelhoog vuur totdat ze zacht zijn, ongeveer 5 minuten. Voeg de champignons toe en bak nog eens 3-4 minuten tot ze zacht en goudbruin zijn.
2. **Maak de ragout.** Strooi de bloem over de groenten en roer goed door. Laat de bloem 2-3 minuten garen. Voeg langzaam de groentebouillon toe terwijl je blijft roeren om klontjes te voorkomen. Breng het mengsel aan de kook en laat het enkele minuten sudderen tot het dikker wordt. Voeg de kookroom en de stukjes pulled pork toe, en roer alles goed door. Breng op smaak met zout, peper en verse peterselie.
3. **Bladerdeegbakjes bakken.** Verwarm de oven voor volgens de aanwijzingen op de verpakking van de bladerdeegbakjes.
4. **Serveren.** Haal de bladerdeegbakjes uit de oven. Vul elk bakje met een royale schep van de ragout. Garneer eventueel met wat extra peterselie.





STICKY GEHAKTBALLETJES MET GRANAATAPPEL

REDEFINE GEHAKTBALLETJES MET GRANAATAPPELGLAZUUR



Hoeveelheid: 16-20 gehaktballetjes



Bereidingstijd: 45 minuten



Moelijkheidsgraad: Gemiddeld

INGREDIËNTEN

Gehaktballetjes

1 verpakking Redefine Gehakt, ontdooid
2 teentjes knoflook, fijngehakt of geperst
1 sjalot, fijngehakt
20 g platte peterselie, gehakt
10 g munt, gehakt
Zout & peper
2 g gemalen komijn
2 g gemalen koriander
2 g gemalen kaneel
50 g paneermeel
15 ml olijfolie, voor het bakken

Graanaatappelglazuur

1 sjalot (ongeveer 100 g), fijngehakt
15 ml olijfolie
250 ml granaatappelsap
15 ml ahornsiroop
15 ml granaatappelmelasse
Snufje zout & peper
2 g gemalen piment

Garnering

30 g granaatappelpitjes
5 g koriander of peterselie
6 g krokante uitjes

BEREIDING

1. **Maak het granaatappelglazuur.** Verhit in een kleine steelpan op middelhoog vuur de sjalot in olijfolie gedurende 2-3 minuten, tot ze geurend en zacht zijn.
2. Voeg het granaatappelsap, de ahornsiroop, granaatappelmelasse, zout, peper en piment toe. Breng aan de kook.
3. Zet het vuur op middelhoog en laat onafgedekt zachtjes sudderen gedurende 15 minuten, tot het mengsel tot de helft is ingekookt.
4. Haal van het vuur en zet opzij.
5. **Maak de gehaktballetjes.** Meng in een middelgrote kom het gehakt met knoflook, sjalot, peterselie, munt, zout, komijn, koriander, kaneel en peper.
6. Meng goed met je handen en voeg genoeg paneermeel toe zodat het mengsel makkelijk tot balletjes gerold kan worden.
7. Gebruik vochtige handen om 12 tot 16 gehaktballetjes ter grootte van een pingpongbal te rollen; zet apart.
8. **Bak de gehaktballetjes.** Verhit 1 eetlepel olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de balletjes in porties rondom bruin, zonder de pan te vol te doen.
9. Leg de gehaktballetjes in een ovenbestendige schaal en zet ze in een voorverwarmde oven op 180°C om verder te garen.
10. **Server.** Giet het glazuur over de gehaktballetjes en bestrooi vlak voor het serveren met verse granaatappelpitjes, kruiden en krokante uitjes.







REDEFINE MEAT

VOOR DE NIEUWE GENERATIE VLEESLIEFHEBBERS

Bekijk onze website voor meer recept-inspiratie!

[KLIK HIER](#) 

