



A CUT ABOVE THE REST
Nieuw-vlees Steak recepten





PRECISELY THE SAME
ENTIRELY DIFFERENT

bij Redefine Meat houden we niet alleen van vlees;
we zijn er zelfs 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 producten van Redefine Meat BV. zijn plantaardig en bevatten geen GMO's noch dierlijke ingrediënten of bijproducten.

Inhoud

MODERNE KEUKEN	4
Redefine Lamssteak met pompoen	6
Redefine Beef Steak, dichtgeschroeide bospaddenstoelen en portobello-champignonsaus	10
Redefine Lamssteak met gegrilde asperges en bearnaisesaus	14
Redefine Steak Au Poivre	18
BISTRO	19
Redefine Beef steak in bruine saus	22
Redefine Beef Steak in rodewijnsaus	27
Salade van Redefine Beef Steak met gemengde sla, radijsjes en perzikvinaigrette	28
Redefine Lamssteak in mosterdsaus	31
STREET FOOD	32
'Brisket'-sandwich met Redefine Beef Flank	35
Sandwich van Redefine Lamssteak en peer met sumakvinaigrette	36
'Philly Cheesesteak' met Redefine Lamssteak	39
Shoarma met Redefine Lamssteak	40
Brochettes met Redefine Lamssteak	43
Brochettes van Redefine Beef Steak met groene tahin en uien	44
Ramennoedels met Redefine Beef Flank met wortel- en noribouillon	47
BIJLAGE	48
Cashewmelk	49
Demi-glace	50
Vegan mayonaise	51
Groentebouillon	52

MODERNE KEUKEN



Redefine Lamssteak met pompoen

HOEVEELHEID 5 porties | 90 min | MOEILIJKHEIDSGRAAD ●●●

INGREDIËNTEN

Pompoenpuree

700 g geschilde, verse pompoen
30 g ahornsiroop of agavessiroop
250 g kokoscrème
zout, naar smaak
zwarte peper, naar smaak

Pompoenmousse

200 ml pompoensap uit 350 g geschilde, verse pompoen
1 g zout
(0,6%) 1,2 g (1/4 eetlepel) xanthaangom
2 delen N₂O

Geroosterde pompoen

200 g geschilde, verse pompoen
olijfolie, naar smaak
zout, naar smaak
versgemalen zwarte peper, naar smaak

Garnering

200 g rauwe, ongekookte pompoen, geschild.
rode shiso bladeren

1 verpakking met **Redefine Lamb Flank**, ontdooid, op kamertemperatuur.

BEREIDING

Pompoenpuree

1. Snijd de geschilde pompoen in dunne plakken.
2. Leg de bereide pompoen in een stoommandje boven zachtjes pruttelend water en stoom het gerecht gedurende 25 minuten.
3. Leg de gestoomde pompoen in de kom van een keukenmachine met een hakmes. Voeg de ahornsiroop en kokoscrème toe. Meng dit tot een gladde mix.
4. Kruiden met zout en peper, naar smaak.
5. Bewaar deze puree totdat je het bord gaat opmaken.

Pompoenmousse

1. Duw de bereide geschilde pompoen door een sapcentrifuge.
2. Giet 200 ml van het verkregen pompoensap in een blender. Voeg de zout en de xanthaangom toe. Meng deze ingrediënten. Giet het vocht af en schenk dit in een slagroomapparaat.
3. Laad het slagroomapparaat twee keer, met twee N₂O-patronen. Leg het slagroomapparaat in een kom met warm water op een temperatuur van 72 °C en laat het apparaat hierin liggen totdat je het bord gaat opmaken.

Geroosterde pompoen

1. Snijd de geschilde pompoen in rechthoeken van 4 mm dik.
2. Snijd dertig ronde plakken van 3 cm uit met behulp van een ronde koekjesvorm van 3 cm.
3. Breng met een schilmesje diagonale strepen aan in het vlees van de pompoenrondjes, om zo een ruitvorm te creëren.
4. Warm de oven voor op 180 °C.
5. Bestrijk elk rondje met olijfolie.
6. Breng op smaak met zout en peper.

Gaat verder op de volgende pagina>





7. Leg de gesneden rondjes met de diagonale strepen op een braadslee met bakpapier en rooster gedurende circa 20 minuten totdat de pompoen al dente (zacht maar toch enigszins stevig) is bereid.
8. Haal het gerecht uit de oven en houd dit warm totdat je het bord gaat opmaken.

Redefine Lamb Flank

1. Haal de ontdooide Redefine Lamb Flank uit de verpakking.
2. Snijd de Redefine Lamb Flank, tegen de draad in, in drie medaillons van 3 cm breed (à 100 g).
3. Ruim inwrijven met olie.
4. Braad de medaillons aan bij een matige tot hoge temperatuur, gedurende 3 tot 5 minuten per zijde (totdat de kookthermometer die je in het midden van elke medaillon steekt een temperatuur van +/- 72 °C bereikt).
5. Haal de medaillons uit de pan en snijd elke medaillon met de draad mee in dertig kleine plakken van 0,5 tot 0,75 cm dik.
6. Breng de plakken op smaak met grof zout, gemalen zwarte peper en olijfolie.

Garnering

1. Bereid een ijsbad. Vul een kleine kom met ijs en water. Zet deze kom weg.
2. Schaaf met een groenteschiller of scherp schilmesje de 200 g geschilde, rauwe, ongekookte pompoen in krullen. Leg de bereide krullen in het ijswaterbad en laat ze hierin liggen tot je het bord gaat opmaken.
3. Haal de shiso bladeren uit elkaar en leg deze in een bakje op vochtig keukenpapier.
4. Bewaar dit in de koeling totdat je het bord gaat opmaken.

Het bord opmaken

1. Verwarm een serveerbord.
2. Leg een toefje pompoenpuree in het midden van het bord.
3. Haal het slagroomapparaat uit het waterbad en spuit voorzichtig stippen schuim op drie plekken, in een onregelmatig patroon.
4. Maak naast elke schuimstip een cirkel van geroosterde pompoen.
5. Leg de Redefine Lamb Flank op een aantrekkelijke manier in het midden van het bord.
6. Giet de pompoenkrullen af en droog ze op keukenpapier. Leg de garnering van pompoenkrullen op het bord.
7. Versier met shiso bladeren en breng op smaak met zout en peper.
8. Serveer het gerecht.

Redefine Beef Steak, dichtgeschroeide bospaddenstoelen en portobello-champignonsaus

HOEVEELHEID 5 porties | 75 min | MOEILIJKHEIDSGRAAD ●●○

INGREDIËNTEN

200 g portobello champignons, in blokjes
5 bospaddenstoelen
9 g (1 ¾ theelepel) fijngehakte knoflook
60 g witte ui, in blokjes
30 g (2 eetlepels) olijfolie
200 g groentebouillon*
120 g cashewmelk*
1 takje tijm
zout, naar smaak
versgemalen zwarte peper, naar smaak
10 g (2 theelepels) patentbloem

1 verpakking met **Redefine Beef Flank**,
ontdooid, op kamertemperatuur

Garnering

4-5 shimeji-paddenstoelen
30 g (2 eetlepels) olijfolie
2-3 blaadjes schildzaad
2-3 takjes rozemarijn
5 g (1 theelepel) vegan kaviaar

* Zie bijlage

BEREIDING

1. Verwarm een middelgrote sauspan en voeg de olijfolie toe. Sauteer de in blokjes gesneden uien totdat ze glazig zijn en een beetje kleur krijgen. Zet deze kom weg.
2. Snijd de bospaddenstoelen met een schilmesje door de helft en schroei elke helft op het platte stuk licht aan. Kerf aan de platte kant een ruitenpatroon.
3. Verwarm een eetlepel olijfolie in een tweede middelgrote sauteerpan. Zodra de olie heel heet is en bijna rookt, leg je de bospaddenstoelen in één laag, met de ingekerfte zijde omlaag, in de pan. uit de pan en houd ze warm totdat je het bord gaat opmaken.
4. Plaats de uien weer in de warme pan, voeg de in blokjes gesneden portobello's toe en roer het geheel door. Zodra al het vocht uit de champignons is getrokken, voeg je de knoflook toe. Blijf de knoflook, champignons en uien bakken tot ze gelijkmatig zacht zijn geworden.
5. Roer de ingrediënten door de groentebouillon.
6. Voeg het takje tijm toe en laat het geheel koken.
7. Roer de cashewmelk door de saus en laat het weer koken.
8. Breng de temperatuur omlaag tot de saus suddert en roer de bloem er voorzichtig doorheen. Laat het geheel roerend koken tot de saus dikker wordt en glad is. Breng op smaak met zout en peper. Giet de bereide saus met een fijnmazig vergiet af en houd het gerecht warm tot je het bord gaat opmaken. Bewaar de vaste delen van de paddenstoelen voor later gebruik.
9. Verwarm twee eetlepels olie in een kleine sauteerpan. Voeg de shimeji-paddenstoelen toe en bak tot de paddenstoelen bruin en doorbakken zijn. Neem het gerecht van de warmtebron en houd het warm totdat je het bord gaat opmaken.



Gaat verder op de volgende pagina>



Redefine Beef Flank

1. Haal de ontdoide Redefine Beef Flank uit de verpakking.
2. Snijd de Redefine Beef Flank, tegen de draad in, in drie medaillons van 3 cm breed.
3. Ruim inwrijven met olie.
4. Braad de medaillons aan bij een matige tot hoge temperatuur, gedurende 3 tot 5 minuten per zijde (totdat de kookthermometer die je in het midden van elke medaillon steekt een temperatuur van +/- 72 °C bereikt).
5. Haal de medaillons uit de pan en snijd elke medaillon met de draad mee in dertig kleine plakken van 0,5 tot 0,75 cm dik.
6. Breng de plakken op smaak met grof zout, gemalen zwarte peper en olijfolie.
7. Verwarm een serveerbord.
8. Plaats een toefje portobellosaus in het midden van het bord.
9. Leg de gesneden Redefine Beef Flank boven op de saus. Leg de bospaddenstoelen op aantrekkelijke wijze naast de saus.
10. Roer de vegan kaviaar met een lepel door de dichtgeschroeide champignons.
11. Druppel een beetje saus over de gesneden Redefine Beef en besprenkel het geheel met zout en versgemalen zwarte peper.
12. Leg de shimeji-paddenstoelen, blaadjes schildzaad en takjes rozemarijn aan de rand van het bord en serveer het gerecht.

Redefine Lamssteak met gegrilde asperges en bearnaisesaus

HOEVEELHEID 5 porties | 60 min | MOEILIJKHEIDSGRAAD ●●○

INGREDIËNTEN

Geblancheerde asperges

500 g witte asperges (je kunt ook groene asperges gebruiken)

Bearnaisesaus

125 g sjalotjes
30 g (2 eetlepels) raapzaadolie of een andere neutrale olie
17 g (3 ¼ theelepels) rode wijnazijn
200 g cashewmelk*
175 g water
15 g (1 eetlepel) dragonolie
0,1 g (een snufje) zwart lavazout
zout, naar smaak
versgemalen zwarte peper, naar smaak

1 verpakking met **Redefine Lamb Flank**, ontdooid, op kamertemperatuur

BEREIDING

Geblancheerde asperges

1. Breng een middelgrote pan met zout water aan de kook.
2. Vul een grote kom (groot genoeg voor de gekookte asperges) met ijswater.
3. Breek de steel van elke asperge op het natuurlijke breekpunt en maak de asperges vervolgens met een schilmesje evenlang.
4. Begin direct onder de punt en schil vervolgens met een groenteschiller de vezelachtige buitenste schil van de asperges, zodat de zachte binnenkant overblijft.
5. Leg de gesneden en geschilde asperges in het kokende water en blancheer ze gedurende 30 seconden.
6. Giet de asperges af en leg ze in het bewaarde ijsbad.
7. Haal de asperges uit het ijswater en leg ze op keukenpapier op een plaat. Koel de asperges totdat ze klaar zijn om te worden gegrild.
8. Gril de asperges boven een open vlam net voor je ze gaat serveren.
9. Houd de gegrilde asperges warm en ga verder met het opmaken van het bord.

BEARNAISESAUS

1. Verwarm de olie in een middelgrote sauspan.
2. Hak de sjalotjes fijn en doe ze in de pan. Sauteer de sjalotjes totdat ze glazig zijn.
3. Roer de sjalotjes door de rode wijnazijn. Blijf roeren totdat de azijn voor de helft is verdampt.
4. Voeg het water en de cashewmelk toe en breng het geheel aan de kook.
5. Verlaag de temperatuur tot het gerecht suddert en voeg de dragonolie en het zwarte zout toe. Breng op smaak met grof zout en zwarte peper. Blijf kloppen totdat de saus dikker wordt.
6. Houd het gerecht warm totdat je het bord gaat opmaken.

Gaat verder op de volgende pagina>





Redefine Lamb Flank

1. Haal de ontdooide Redefine Lamb Flank uit de verpakking.
2. Snijd de Redefine Lamb Flank, tegen de draad in, in drie medaillons van 3 cm breed (à 100 g).
3. Ruim inwrijven met olie.
4. Braad de medaillons aan bij een matige tot hoge temperatuur, gedurende 3 tot 5 minuten per zijde (totdat de kookthermometer die je in het midden van elke medaillon steekt een temperatuur van +/- 72 °C bereikt).
5. Haal de medaillons uit de pan en snijd elke medaillon met de draad mee in dertig kleine plakken van 0,5 tot 0,75 cm dik.
6. Breng de plakken op smaak met grof zout, gemalen zwarte peper en olijfolie.

Het bord opmaken

1. Verwarm een serveerbord.
2. Leg een toefje saus op het verwarmde bord en leg de plakken Redefine Lamb Flank er bovenop. Besprenkel het gerecht met extra saus.
3. Leg de asperges op een aantrekkelijke manier naast de Redefine Lamb Flank.
4. Besprenkel de Redefine Lamb Flank met olijfolie, zout en peper.
5. Serveer het gerecht.

Redefine Steak Au Poivre

HOEVEELHEID 5 porties | 60 min | MOEILIJKHEIDSGRAAD ●●○

INGREDIËNTEN

Pepersaus

10 g (2 theelepels) raapzaadolie
20 g (4 theelepels) ingelegde groene peperkorrels
200 g cashewmelk*
100 g vegan demi-glace*
5 g (1 theelepel) zout

Aardappelpuree

400 g kruimige aardappelen
150 g cashewmelk*
30 g (2 eetlepels) olijfolie
zout, naar smaak
versgemalen zwarte peper, naar smaak

1 verpakking met **Redefine Beef Flank**,
ontdoid, op kamertemperatuur

*Zie bijlage

BEREIDING

Pepersaus

1. Verwarm de olie in een kleine sauspan, voeg de ingelegde peperkorrels toe en breng het geheel al roerend aan de kook om de aroma's van de de peperkorrels vrij te laten komen.
2. Klop de cashewmelk er al roerend doorheen en breng het geheel aan de kook. Verlaag de temperatuur tot het gerecht suddert en blijf roeren tot de saus dikker wordt.
3. Roer de demi-glace al roerend toe aan de saus.
4. Breng op smaak met zout en peper.
5. Haal de saus van de warmtebron en houd het warm totdat je het bord gaat opmaken.

Aardappelpuree

1. Schil de aardappelen, doe ze in een pan en zet ze onder koud water. Zet de pan op hoog vuur en breng het geheel aan de kook. Verlaag de temperatuur tot het gerecht suddert en kook de aardappelen totdat ze helemaal zacht zijn.
2. Giet de gekookte aardappelen af en stop ze in een roerzeef. Voeg de gekookte aardappelen via de zeef toe aan een kom.
3. Voeg de cashewmelk en olijfolie toe aan de bereide aardappelen en roer het geheel door elkaar.
4. Voeg zout en peper naar smaak toe en meng het geheel goed door.
5. Zet het gerecht weg en houd dit warm totdat je het bord gaat opmaken.

Redefine Beef Flank

1. Haal de Redefine Meat uit de verpakking.
2. Snijd de Redefine Beef Flank, tegen de draad in, in drie medaillons van 3 cm breed.
3. Ruim inwrijven met olie.
4. Braad de medaillons aan bij een matige tot hoge temperatuur, gedurende 3 tot 5 minuten per zijde (totdat de kookthermometer die je in het midden van elke medaillon steekt een temperatuur van +/- 72 °C bereikt).
5. Haal de medaillons uit de pan en snijd elke medaillon met de draad mee in dertig kleine plakken van 0,5 tot 0,75 cm dik.
6. Breng de plakken op smaak met grof zout, gemalen zwarte peper en olijfolie.

Het bord opmaken

1. Verwarm een serveerbord.
2. Leg de plakken Redefine Beef Flank in het midden van het warme bord naast de aardappelpuree.
3. Leg een deel van de aardappelpuree met een lepel op een aantrekkelijke manier naast de Redefine Beef Flank.
4. Voeg ruim saus toe aan de Redefine Beef Flank.
5. Serveer het gerecht.



BISTRO



Redefine Beef steak in bruine saus

HOEVEELHEID 5 porties | 60 min | MOEILIKHEIDSGRAAD ●●○

INGREDIËNTEN

Bruine saus

600 ml vegan demi-glace*
30 g (2 eetlepels) maïzena
25 g (5 theelepels) water
5 g (1 theelepel) ketchup

Aardappelpuree

400 g kruimige aardappelen
150 g cashewmelk
30 g (2 eetlepels) olijfolie
zout, naar smaak
versgemalen zwarte peper, naar smaak
*Zie bijlage

Garnering

1 bosje bieslook

1 verpakking met **Redefine Beef Flank**,
ontdooit, op kamertemperatuur

BEREIDING

1. Doe de bereide vegan demi-glace in een grote sauspan en breng het geheel aan de kook.
2. Verlaag de temperatuur en laat de demi-glace sudderen.
3. Maak een glad papje - Meng de maïzena in een kleine kom met koud water tot een glad papje.
4. Roer het gladde papje voorzichtig met een garde door de hete demi-glace. Breng het geheel al roerend aan de kook totdat de saus glad is en dikker is geworden.
5. Roer de ketchup door de saus.
6. Breng op smaak met zout en peper.
7. Houd het gerecht warm totdat je het bord gaat opmaken.

Aardappelpuree

1. Schil de aardappelen, doe ze in een pan en zet ze onder koud water. Zet de pan op hoog vuur en breng het geheel aan de kook. Verlaag de temperatuur tot het gerecht suddert en kook de aardappelen totdat ze helemaal zacht zijn.
2. Giet de gekookte aardappelen af en stop ze in een roerzeef. Voeg de gekookte aardappelen via de zeef toe aan een kom.
3. Voeg de cashewmelk en olijfolie toe aan de bereide aardappelen en roer het geheel door elkaar.
4. Voeg zout en peper naar smaak toe en meng het geheel goed door.
5. Zet het gerecht weg en houd dit warm totdat je het bord gaat opmaken.

Gaat verder op de volgende pagina>





Fijngesneden bieslook

1. Snijd de bieslook met een scherp mes fijn.
2. Bewaar de fijngesneden bieslook in een bakje met vochtig keukenpapier totdat je het bord gaat opmaken.

Redefine Beef Flank

1. Haal de Redefine Beef Flank uit de verpakking.
2. Snijd de Redefine Beef Flank, tegen de draad in, in drie medaillons van 3 cm breed.
3. Ruim inwrijven met olie.
4. Braad de medaillons aan bij een matige tot hoge temperatuur, gedurende 3 tot 5 minuten per zijde (totdat de kookthermometer die je in het midden van elke medaillon steekt een temperatuur van +/- 72 °C bereikt).
5. Haal de medaillons uit de pan en snijd elke medaillon met de draad mee in dertig kleine plakken van 0,5 tot 0,75 cm dik.
6. Breng de plakken op smaak met grof zout, gemalen zwarte peper en olijfolie.

Het bord opmaken

1. Verwarm een serveerbord.
2. Leg een deel van de aardappelpuree in een cirkel in het midden van het bord.
3. Druppel een beetje saus in een rond patroon op de aardappelpuree.
4. Leg de Redefine Beef Flank in het midden van de aardappelpuree.
5. Snipper een beetje grof zout en gemalen zwarte peper over het gerecht. Druppel olijfolie over het gerecht en maak het gerecht af met een lepel saus.
6. Besprenkel met fijngesneden bieslook.
7. Serveer het gerecht.



Redefine Beef Steak in rodewijnsaus

HOEVEELHEID 2 porties | 60 min | MOEILIJKHEIDSGRAAD ●●○

INGREDIËNTEN

Rodewijnsaus

250 g Spaanse (rode) uien
100 g bruine suiker
2 takjes tijm
440 ml rode wijn
zout, naar smaak
versgemalen zwarte peper, naar smaak

1 verpakking met **Redefine Beef Flank**,
ontdooit, op kamertemperatuur

BEREIDING

Rodewijnsaus

1. Hak de uien fijn en zet dit weg.
2. Kook de bruine suiker in een middelgrote sauspan totdat het smelt en karamelliseert.
3. Voeg de uien toe en roer het geheel door.
4. Voeg de rode wijn en breng het geheel aan de kook.
5. Voeg de tijm toe en breng de temperatuur omlaag tot het suddert. Houd de saus aan de kook tot deze tot de helft is ingedikt.
6. Breng op smaak met zout en peper.
7. Neem het gerecht van de warmtebron en houd het warm totdat je het bord gaat opmaken.

Redefine Beef Flank

1. Haal de ontdooide Redefine Beef Flank uit de verpakking.
2. Snijd de Redefine Beef Flank, tegen de draad in, in drie medaillons van 3 cm breed.
3. Ruim inwrijven met olie.
4. Braad de medaillons aan bij een matige tot hoge temperatuur, gedurende 3 tot 5 minuten per zijde (totdat de kookthermometer die je in het midden van elke medaillon steekt een temperatuur van +/- 72 °C bereikt).
5. Haal de medaillons uit de pan en snijd elke medaillon met de draad mee in dertig kleine plakken van 0,5 tot 0,75 cm dik.
6. Breng de plakken op smaak met grof zout, gemalen zwarte peper en olijfolie.

Het bord opmaken

1. Verwarm een serverbord.
2. Leg de plakken Redefine Beef Flank op het verwarmde bord.
3. Giet de wijnsaus over de Redefine Beef Flank.
4. Serveer het gerecht.

Salade van Redefine Beef Steak met gemengde sla, radijsjes en perzikvinaigrette

HOEVEELHEID 5 porties | 60 min | MOEILIKHEIDSGRAAD ●●○

INGREDIËNTEN

Perzikvinaigrette

100 g zongedroogde perziken
200 g kokend water
15 g (1 eetlepel) rode wijnazijn
5 g (1 theelepel) suiker
75 g (5 eetlepels) druivenpitolie
zout, naar smaak
versgemalen zwarte peper, naar smaak

Salade

500 g gemengde sla
6-8 kleine radijsjes, gewassen en afgehaald
50 g perzikvinaigrette
zout, naar smaak
versgemalen zwarte peper, naar smaak
5 g (1 theelepel) hele gele mosterdzaden, geroosterd

1 verpakking met **Redefine Beef Flank**, ontdooid, op kamertemperatuur

BEREIDING

Perzikvinaigrette

1. Leg de zongedroogde perziken in een middelgrote kom met 200 g van het kokende water en laat ze circa 15 min. weken.
2. Leg de gewelde perziken met het water en de rest van de vinaigrette-ingredienten in een blender of keukenmachine en meng het geheel totdat het helemaal glad is.
3. Proef en voeg indien gewenst naar smaak kruiden toe.
4. Zet het gerecht even weg totdat je het bord gaat opmaken.

De salade bereiden

1. Was de radijsjes, haal ze van het groen en snijd ze in vier kwarten.
2. Voeg de gemengde sla en radijsjes toe in een grote kom en hussel het geheel door met de perzikvinaigrette, zodat de dressing gelijkmatig over alle slablaadjes en radijsjes wordt verdeeld.
3. Zet het gerecht even weg totdat je het bord gaat opmaken.

Redefine Beef Flank

1. Haal de ontdooidde Redefine Beef Flank uit de verpakking.
2. Snijd de Redefine Beef Flank, tegen de draad in, in drie medaillons van 3 cm breed.
3. Ruim inwrijven met olie.
4. Braad de medaillons aan bij een matige tot hoge temperatuur, gedurende 3 tot 5 minuten per zijde (totdat de kookthermometer die je in het midden van elke medaillon steekt een temperatuur van +/- 72 °C bereikt).
5. Haal de medaillons uit de pan en snijd elke medaillon met de draad mee in dertig kleine plakken van 0,5 tot 0,75 cm dik.
6. Breng de plakken op smaak met grof zout, gemalen zwarte peper en olijfolie.

Het bord opmaken

1. Plaats met een tang zo'n 100 g van de salade met dressing op een bord.
2. Leg de plakken Redefine Beef Flank boven op de salade met dressing.
3. Besprenkel het gerecht met geroosterde gele mosterdzaden en serveer.





Redefine Lamssteak in mosterdsaus

HOEEVEELHEID 5 porties | 60 min | MOEILIJKHEIDSGRAAD ●●○

INGREDIËNTEN

Mosterdsaus

30 g (2 eetlepels) olijfolie
45 g (3 eetlepels) Dijon-mosterd
5 g (1 theelepel) grove Dijon-mosterd
10 g (2 theelepels) gekonfijte knoflook
250 ml cashewmelk
zout naar smaak
versgemalen zwarte peper, naar smaak

Gesauteerde spinazie

300 g Nieuw-Zeelandse spinazie
30 g (2 eetlepels) olijfolie
zout, naar smaak
versgemalen zwarte peper, naar smaak

1 verpakking met **Redefine Lamb Flank**,
ontdooit, op kamertemperatuur

BEREIDING

Mosterdsaus

1. Verwarm de olijfolie in een kleine sauspan bij lage temperatuur.
2. Voeg de gekonfijte knoflook toe en roer het geheel door.
3. Voeg de grove mosterd toe en roer het geheel door.
4. Ga verder op gemiddelde temperatuur, voeg de cashewmelk en de resterende mosterd toe en roer het geheel door tot een gladde saus.
5. Zodra de saus begint te sudderen, verlaag je de temperatuur om te voorkomen dat de saus aanbrandt.
6. Breng op smaak met zout en peper.
7. Neem het gerecht van de warmtebron en houd het warm totdat je het bord gaat opmaken.

Spinazie

1. Verwarm een serveerbord en reserveer dit.
2. Verwarm de olijfolie in een middelgrote sauteerpan. Voeg de gesneden, schoongemaakte spinazie toe.
3. Sauteer tot de spinazie het is ingeklonken en breng het geheel snel op smaak met zout en peper. Houd het gerecht warm.

Redefine Lamb Flank

1. Haal de Redefine Lamb Flank uit de verpakking.
2. Snijd de Redefine Lamb Flank, tegen de draad in, in drie medaillons van 3 cm breed.
3. Ruim inwrijven met olie.
4. Braad de medaillons aan bij een matige tot hoge temperatuur, gedurende 3 tot 5 minuten per zijde (totdat de kookthermometer die je in het midden van elke medaillon steekt een temperatuur van +/- 72 °C bereikt).
5. Haal de medaillons uit de pan en snijd elke medaillon met de draad mee in dertig kleine plakken van 0,5 tot 0,75 cm dik.
6. Breng de plakken op smaak met grof zout, gemalen zwarte peper en olijfolie.
7. Leg de Redefine Lamb Flank op het bewaarde verwarmde bord en leg een beetje spinazie naast de plakken Redefine Lamb Flank.
8. Voeg veel saus toe aan de Redefine Lamb Flank.
9. Serveer het gerecht.

STREET FOOD





'Brisket'-sandwich met Redefine Beef Flank

HOEVEELHEID 5 porties | 80 min | MOEILIKHEIDSGRAAD ●○○

INGREDIËNTEN

Sandwiches

- 5 hamburgerbroodjes
- 1 verpakking (van 500 g) met kant-en-klare koolsla of koolsla
(Je kunt je eigen koolsla klaarmaken met mayonaise of met een vegan mayonaisedressing)
- 1 pot (van 448 g) met ingemaakte augurken
- 1 kleine ui, dingesneden (optioneel)

De 'brisket'

- 1 verpakking met **Redefine Beef Flank**, ontdooid, op kamertemperatuur
- 150 g bereide barbecuesaus (kant-en-klaar)
- 60 g (4 eetlepels) water
- zout, naar smaak
- versgemalen zwarte peper, naar smaak

BEREIDING

The "Brisket"

1. Haal de ontdooid Redefine Beef Flank uit de verpakking.
2. Snijd de Redefine Beef Flank, tegen de draad in, in drie medaillons van 3 cm breed.
3. Ruim inwrijven met olie.
4. Braad de medaillons aan bij een matige tot hoge temperatuur, gedurende 3 tot 5 minuten per zijde (totdat de kookthermometer die je in het midden van elke medaillon steekt een temperatuur van +/- 72 °C bereikt).
5. Haal de medaillons uit de pan en snijd elke medaillon met de draad mee in dertig kleine plakken van 0,5 tot 0,75 cm dik.
6. Breng de plakken op smaak met grof zout, gemalen zwarte peper en olijfolie.
7. Zodra de Redefine Beef Flank is bereid, klop je voorzichtig op de plakken zodat ze er 'versnipperd' uitzien.
8. Leg de versnipperde Redefine Beef in een middelgrote pan op middelhoge temperatuur en voeg de barbecuesaus en het water toe.
9. Meng het geheel goed door en breng het gedurende enkele minuten langzaam aan de kook, totdat alle Redefine Beef heet is en gelijkmatig over de saus is verdeeld.
10. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
11. Zet het gerecht weg en houd dit warm totdat je het bord gaat opmaken.

Het gerecht opmaken

1. Snijd de broodjes door de helft en rooster ze licht.
2. Snijd de augurken over de lengte in reepjes van 0,3 mm.
3. Smeer barbecuesaus op de bovenste en onderste helft van elk geroosterde broodje.
4. Leg 2 reepjes augurk op de geroosterde onderste helft van een broodje.
5. Bedek de onderste helft van het broodje met de bereide koolsla en leg hier de bewaarde warme Redefine Beef op.
6. Indien gewenst leg je de dingesneden uien boven op de Redefine Beef.
7. Dek je sandwich af met de bovenste helft van het bewaarde geroosterde broodje.
8. Serveer het gerecht.

Sandwich van Redefine Lamssteak en peer met sumakvinaigrette

HOEVEELHEID 5 porties | 60 min | MOEILIJKHEIDSGRAAD ●○○

INGREDIËNTEN

Sumakvinaigrette

75 g (5 eetlepels) sumak
 10 g (2 theelepels) rode wijnazijn
 20 g (4 theelepels) Dijon-mosterd
 50 g dadelsiroop (silan)
 0,5 g (2 snufjes) xanthaangom
 100 g water
 200 g plantaardige olie
 zout, naar smaak
 versgemalen zwarte peper, naar smaak
 10 plakken roggebrood
 3 rijpe peren
 1 krop rucola
 5 kleine radijsjes, afgehaald en dungseden
 30 g (2 eetlepels) pijnboompitten (optioneel)

1 verpakking met **Redefine Lamb Flank**, ontdooid, op kamertemperatuur

BEREIDING

Sumakvinaigrette

1. Doe alle ingrediënten voor de vinaigrette in een blender. Meng het geheel totdat er een emulsie ontstaat.
2. Zet dit weg totdat je de sandwich gaat bereiden.

De Redefine Lamb Flank

1. Haal de ontdooid Redefine Lamb Flank uit de verpakking.
2. Snijd de Redefine Lamb Flank, tegen de draad in, in drie medaillons van 3 cm breed (à 100 g).
3. Ruim inwrijven met olie.
4. Braad de medaillons aan bij een matige tot hoge temperatuur, gedurende 3 tot 5 minuten per zijde (totdat de kookthermometer die je in het midden van elke medaillon steekt een temperatuur van +/- 72 °C bereikt).
5. Haal de medaillons uit de pan en snijd elke medaillon met de draad mee in dertig kleine plakken van 0,5 tot 0,75 cm dik.
6. Breng de plakken op smaak met grof zout, gemalen zwarte peper en olijfolie.

De sandwich

1. Schil de peren, ontdoe ze van hun klokhuis en snijd ze in dunne plakken. Zet dit weg.
2. Was de radijsjes, haal ze af en snijd ze in dunne plakjes.
3. Smeer een ruime hoeveelheid sumakvinaigrette op twee plakken roggebrood.
4. Leg een paar plakken peer om en om met de gesneden radijsjes op één van de bereide plakken brood. Leg plakken bereide Redefine Lamb Flank daar bovenop.
5. Voeg een laagje verse rucola toe en dek dit af met het tweede bereide plakje roggebrood om de sandwich te sluiten.
6. Druk de sandwich aan om deze een beetje platter te maken.
7. Serveer het gerecht.





'Philly Cheesesteak' met Redefine Beef Steak

HOEVEELHEID 5 porties | 60 min | MOEILIKHEIDSGRAAD ● ○ ○

INGREDIËNTEN

5 zachte lange broodjes (wit, stokbrood of andere soort)
 1 pot (van 354 ml) met vegan mayonaise*
 2 pakken (van 227 g) met geraspte vegan provolonekaas of Amerikaanse vegan kaas
 1 pot (van 196 g) met ingelegde Jalapeño-pepers

1 verpakking met **Redefine Beef Flank**, ontdooid, op kamertemperatuur

*Zie bijlage

BEREIDING

1. Haal de ontdooidde Redefine Beef Flank uit de verpakking.
2. Snijd de Redefine Beef Flank, tegen de draad in, in drie medaillons van 3 cm breed.
3. Ruim inwrijven met olie.
4. Braad de medaillons aan bij een matige tot hoge temperatuur, gedurende 3 tot 5 minuten per zijde (totdat de kookthermometer die je in het midden van elke medaillon steekt een temperatuur van +/- 72 °C bereikt).
5. Haal de medaillons uit de pan en snijd elke medaillon met de draad mee in dertig kleine plakken van 0,5 tot 0,75 cm dik.
6. Breng de plakken op smaak met grof zout, gemalen zwarte peper en olijfolie.
7. Verwarm een bakplaat of plancha.
8. Leg de bereide Redefine Beef op de bakplaat/plancha, leg er gehakte Jalapeño-pepers op en bedek het geheel met de versnipperde vegan kaas.
9. Houd het gerecht op de bakplaat totdat de vegan kaas is gesmolten.
10. Snijd de broodjes over de lengte en besmeer ze met vegan mayonaise.
11. 'Schep' de bereide Redefine Beef en vegan kaas op elk broodje.
12. Wikkel elk broodje in vetvrij papier, snijd ze doormidden en serveer ze.

Shoarma met Redefine Lamssteak

HOEVEELHEID 5 porties | 60 min | MOEILIJKHEIDSGRAAD ●○○

INGREDIËNTEN

Shoarma

1 verpakking met **Redefine Lamb Flank**, ontdooid, op kamertemperatuur

7 g (1,5 theelepel) sumak

7 g (1,5 theelepel) komijn

7 g (1,5 theelepel) knoflookpoeder

4,5 g (1 theelepel) Ras el Hanout

(specerijenmix)

7 g (1,5 theelepel) zwarte peper

50 g (3 eetlepels + 1 theelepel) olijfolie

zout, naar smaak

versgemalen zwarte peper, naar smaak

15 g (1 eetlepel) water

Pitabrood

Tahin

100 g rauwe tahin

120 g water

30 g (2 eetlepels) limoensap of naar

smaak

2 g zout

Gehakte salade

1 kleine, rijpe tomaat, ontpit en fijngehakt

1 kleine komkommer, ontpit en fijngehakt

1 kleine ui, fijngehakt

30-45 g (2-3 eetlepels) verse limoensap

Zout en versgemalen peper, naar smaak

Garnering

Een blaadje peterselie

BEREIDING

Tahin

1. Meng alle tahiningrediënten met de hand, met een staafmixer of in een keukenmachine of blender tot een gladde pasta. Zet dit weg totdat je het gerecht gaat serveren.

Gehakte salade

1. Doe de gehakte tomaat, komkommer en ui in een kleine kom.
2. Voeg de limoensap als dressing toe en breng op smaak met zout en peper.
3. Zet het gerecht even weg.

Shoarma

1. Haal de ontdooide Redefine Lamb Flank uit de verpakking.
2. Snijd de Redefine Lamb Flank tegen de draad in, in drie medaillons van 3 cm breed.
3. Snijd elk van de drie medaillons met de draad mee in dunne plakken.
4. Verwarm een sauteerpan met olijfolie en voeg de gesneden Redefine Lamb Flank toe.
5. Sauteer de Redefine Lamb Flank totdat deze knapperig wordt, verkleurt en goudbruin wordt.
6. Voeg de sumak, knoflook, knoflookpoeder, Ras el Hanout en zwarte peper toe en roer het geheel door.
7. Houd het gerecht aan de kook en druk met de achterkant van een houten lepel tegen de Redefine Lamb Flank.
8. Voeg het water toe en roer de ingrediënten los.
9. Neem het gerecht van de warmtebron en zet dit weg, zodat de Redefine Lamb warm blijft totdat je het bord gaat opmaken.
10. Verwarm een serveerbord.
11. Leg de shoarma op het warme bord.
12. Druppel tahin over het gerecht.
13. Garneer het gerecht met peterselieblaadjes.
14. Serveer het gerecht met de gehakte salade (komkommers en tomaten) en pitabrood als bijgerechten.





Brochettes met Redefine Lamssteak en tahin

HOEEVEELHEID 5 porties | 60 min | MOEILIKHEIDSGRAAD ● ○ ○

INGREDIËNTEN

2 paprika's
 280 g champignons
 3 à 4 lente-uitjes, alleen het groene gedeelte
 1 kleine ui, in blokjes
 1 verpakking met **Redefine Lamb Flank**, ontdooid, op kamertemperatuur
 1 verpakking met bamboesatéprikkers (van 14 cm lang)
 olijfolie, naar smaak
 zout, naar smaak
 versgemalen zwarte peper, naar smaak
 100 g rauwe tahin
 120 g water
 2 g (1/2 theelepel) zout

BEREIDING

1. Bereid de tahin.
2. Meng de rauwe tahin, het water en het zout tot een pasta. Zet het gerecht even weg.
3. Ontpit en verwijder de binnenste vliesjes uit de paprika en snijd de paprika in vierkante stukken van 2 x 2 cm. Zet dit weg.
4. Haal de ontdooid Redefine Lamb Flank uit de verpakking.
5. Snijd de Redefine Lamb Flank in blokjes van 2 x 2 x 2 cm.
6. Bouw de brochettes in deze volgorde op door ingrediënten aan de satéprikkers te rijgen: Blokje Redefine Lamb, blokje paprika, champignonhoed, vierkant stukje paprika, groen deel van een lente-uitje en blokje ui. Herhaal deze volgorde totdat de satéprikkers volledig vol zijn, maar zorg er wel voor dat elk satéprikker begint en eindigt met een stukje Redefine Lamb Flank.
7. Bestrijk de satéprikkers met olijfolie en grill ze op gematigde temperatuur totdat de Redefine Lamb Flank bruin is en een kerntemperatuur heeft van 72 °C.
8. Haal ze van de grillplaat en breng de brochettes op smaak met zout en peper.
9. Serveer de brochettes met een bijgerecht van tahin en wat geroosterd pitabrood.

Brochettes van Redefine Beef Steak, wortel- en noribouillon

HOEVEELHEID 5 porties | 30 min | MOEILIJKHEIDSGRAAD ●○○

INGREDIËNTEN

Groene tahin

100 g tahin
30 g peterselieblaadjes
20 g pittige groene chilipeper
2 g (1/2 theelepels) zout
120 g water

Satéprikkers met Redefine Beef Flank

3 kleine gele uien, in blokjes
olijfolie naar smaak
zout, naar smaak
versgemalen zwarte peper, naar smaak
60 g cherrytomaten
30 g (2 eetlepels) olijfolie
Grof zout en versgemalen zwarte peper,
naar smaak

Peterselieblaadje

1 verpakking met **Redefine Beef Flank**,
ontdooit, op kamertemperatuur

BEREIDING

Tahin

1. Leg alle tahiningrediënten in een blender of keukenmachine en meng dit tot een gladde mix. Zet dit weg totdat je het gerecht gaat serveren.

Cherrytomaten

1. Snijd de cherrytomaten in kwarten en hussel ze door de olijfolie.
2. Breng op smaak met zout en peper.
3. Leg ze in een kleine kom en zet de kom even weg.

Brochettes met Redefine Beef

1. Schil de uien en snijd ze in vierkante stukken van 2 x 2 cm. Zet dit weg.
2. Haal de ontdooide Redefine Beef Flank uit de verpakking.
3. Snijd de Redefine Beef Flank in blokjes van 2 x 2 x 2 cm.
4. Maak de brochettes: rijg een blokje Redefine Beef Flank en daarna een vierkant stukje ui op een satéprikker. Herhaal dit totdat het satéprikker helemaal vol is. Eindig met een blokje Redefine Beef Flank.
5. Bestrijk de satéprikkers met olijfolie en grill ze op gematigde temperatuur totdat de Redefine Beef Flank bruin is en een kerntemperatuur heeft van 72 °C.
6. Haal het gerecht van de grillplaat en breng op smaak met zout en peper.

Het bord opmaken

1. Verwarm een serveerbord.
2. Leg de bereide brochettes op het verwarmde bord, met wat peterselieblaadjes, een schaalje met groene tahin, een stukje geroosterd pitabrood en in kwarten gesneden cherrytomaten als bijgerecht.
3. Serveer het gerecht.





Ramennoedels met Redefine Beef Steak met wortel- en noribouillon

HOEVEELHEID 5 porties | 150 min | MOEILIJKHEIDSGRAAD ●○○

INGREDIËNTEN

Wortel- en noribouillon

1000 ml wortelsap
 10 g (2 theelepels) Hoisinsaus
 1 g (15 druppels) vloeibare rookaroma's
 1,5 g (1 ¼ theelepel) sesamolie
 1 g (15 druppels) chiliolie
 1 teentje zwarte knoflook
 1 vel nori
 5 g (1 theelepel) gedestilleerde witte azijn (9%)
 zout, naar smaak
 versgemalen zwarte peper, naar smaak

Ramennoedels

5 pakjes (van 180 g) met kant-en-klare ramennoedels
 5 radijsjes, afgehaald en dungseden
 1 bosje lente-uitjes

1 verpakking met **Redefine Beef Flank**, ontdooid, op kamertemperatuur

Garnering

Een half vel nori, in schilfers

BEREIDING

Wortel- en noribouillon

1. Breng alle ingrediënten voor de wortel- en noribouillon aan de kook in een middelgrote bouillonpan.
2. Verlaag de temperatuur tot het gerecht suddert en houd het gerecht aan de kook totdat de bouillon met een kwart is ingedikt.
3. Haal de bouillon van de warmtebron zodra dit is ingedikt.
4. Giet de bouillon af en zet dit weg.
5. Houd het gerecht warm totdat je het bord gaat opmaken.

Ramennoedels

1. Snijd het groene deel van de lente-uitjes fijn en snijd dunne plakjes van de radijsjes als garnering. Zet deze kom weg.
2. Verwarm 5 serveerschalen.
3. Blancheer de ramennoedels 20 seconden in kokend water, giet ze af en leg een portie in elk van de 5 voorverwarmde serveerschalen.

Redefine Beef Flank

1. Haal de ontdooid Redefine Beef Flank uit de verpakking.
2. Snijd de Redefine Beef Flank, tegen de draad in, in drie medaillons van 3 cm breed.
3. Ruim inwrijven met olie.
4. Braad de medaillons aan bij een matige tot hoge temperatuur, gedurende 3 tot 5 minuten per zijde (totdat de kookthermometer die je in het midden van elke medaillon steekt een temperatuur van +/- 72 °C bereikt).
5. Haal de medaillons uit de pan en snijd elke medaillon met de draad mee in dertig kleine plakken van 0,5 tot 0,75 cm dik.
 Breng de plakken op smaak met grof zout, gemalen zwarte peper en olijfolie.

Het bord opmaken

1. Zet de bouillon weer op de warmtebron en breng het geheel aan de kook. Roer de hete bouillon met een pollepel over de ramennoedels in de bereide schalen.
2. Verdeel de Redefine Beef Flank gelijkmatig en leg ze boven op de noedels en bouillon in elke kom.
3. Garneer elke kom met gesneden radijsjes en lente-uitjes en leg er een norisnipper bovenop.
4. Serveer het gerecht.

BIJLAGE



Cashewmelk

INGREDIËNTEN

100 g organische rauwe cashewnoten
500 g water

BEREIDING

1. Doe de cashewnoten met het water in een blender of keukenmachine. Meng de ingrediënten ten minste drie afzonderlijke keren, totdat het mengsel glad is en de cashewnoten vloeibaar zijn geworden.
2. Gebruik de cashewmelk direct of bewaar dit gekoeld in een luchtdichte container (maximaal twee dagen) tot je de melk gaat gebruiken.

Demi-glace

INGREDIËNTEN

3 middelgrote Spaanse (rode) uien
30 g (2 eetlepels) olijfolie
3 teentjes zwarte knoflook
15 g (1 eetlepel) dadelsiroop (silan)
15 zwarte peperkorrels
10 g (2 theelepels) suiker
30 g (2 eetlepels) maïzena
25 g (5 theelepels) water
5 g (1 theelepel) ketchup
1200 g water, groentebouillon of vegan runderbouillon

BEREIDING

1. Schil een van de uien en snijd deze in kwarten. Schroei de ui gedurende 15 minuten boven open vuur, op een grillplaat of onder een grillapparaat totdat de ui karamelliseert en donkerbruin wordt.
2. Snijd de resterende twee uien in dunne plakken en schroei ze gedurende een uur bij lage temperatuur in een pan aan.
3. Leg de gekaramelliseerde uien, de aangeschroeide ui, zwarte knoflook, suiker en dadelsiroop in een middelgrote bouillonpan en zet ze onder water of groentebouillon.
4. Breng de bouillon aan de kook en voeg de peperkorrels toe.
5. Verlaag de temperatuur, doe een deksel op de pan en laat de bouillon gedurende 1 uur sudderen.
6. Giet de bouillon af en bewaar het vocht.
7. Doe de afgegoten bouillon weer in de pan en breng het geheel aan de kook, verlaag de temperatuur en houd het gerecht aan de kook totdat het tot de helft is ingedikt. (Als het goed is, heb je nu ongeveer 600 ml demi-glace)
8. Roer de ketchup door de saus.
9. Breng op smaak met zout en peper.
10. Laat het geheel afkoelen.
11. Bewaar de bouillon gekoeld in een pot of een andere luchtdichte container totdat je het gaat gebruiken.
12. Je kunt de demi-glace ook bewaren in de diepvries. Ontdooi het voor gebruik.

Vegan mayonaise

INGREDIËNTEN

224 ml sojamelk
15 g (1 eetlepel) appelpiderazijn
7,5 g (1,5 theelepel) Dijon-mosterd
5 g (1 theelepel) zeezout, of naar smaak
336 g zonnebloemolie, of meer als dat nodig is

BEREIDING

1. Meng de sojamelk, appelpiderazijn, Dijon-mosterd en het zeezout in een blender; meng dit tot een gladde mix.
2. Voeg langzaam, in een dunne, gelijkmatige stroom, olie toe terwijl de blender is ingeschakeld. Vegan mayonaise moet dik zijn, maar nog wel enigszins vloeibaar. Als het te dun is, zet je de blender opnieuw aan en voeg je meer olie toe.

Groentebouillon

INGREDIËNTEN

240 g wortel
240 g ui
2 teentjes knoflook
5 g (1 theelepel) olijfolie
1 takje verse tijm
1 blaadje laurier
2 g (0,25 theelepel) peperkorrels
1 liter water
2,5 g (0,5 theelepel) zout
1 scheutje witte wijn (optioneel)

BEREIDING

1. Hak de wortel en ui in grove stukken van zo'n 2,5 cm.
2. Schil de knoflookteentjes en druk ze licht aan met de vlakke kant van een groot mes, zodat de teentjes barsten en wat platter worden.
3. Verwarm olijfolie in een steelpannetje op gematigde temperatuur.
4. Voeg de geraspte groente, knoflook, tijm, een blaadje laurier en peperkorrels toe.
5. Breng het geheel al roerend aan de kook gedurende 5 minuten.
6. Voeg water, zout en witte wijn (optioneel) toe.
7. Breng het geheel aan de kook. Verlaag de temperatuur, doe een deksel op de pan en laat het geheel 30 minuten sudderen.
8. Haal het deksel van de pan en laat het geheel nog eens 15 à 20 minuten sudderen.
9. Giet de bouillon af met een fijnmazige zeef.
10. Je kunt de bouillon direct gebruiken of maximaal 1 week in de koelkast bewaren. Je kunt het gedurende 6 maanden in de diepvries bewaren.

A CUT ABOVE THE REST

Nieuw-vlees Steak recepten

Recepten Shai Hayman
Mor Tamshe
Zohar Sessler

Branding Studio 0304

Grafisch Ontwerp Nushka Design Workshop

Fotografie Afik Gabay

Gerecht Ontwerp Noa Kanarek

© All rights reserved to Redefine Meat Ltd.
10 Oppenheimer St.
Rehovot, 7670110
Israel

Eerste Editie juni 2022





PRECISELY THE SAME
ENTIRELY DIFFERENT

www.redefinemeat.com