

**REDEFINE™
MEAT**



RECEPTEN MET PULLED MEAT
NEW-MEAT RECIPES





**REDEFINE
MEAT™**

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 new-meat*. Producten met dezelfde 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.



Inhoudsopgave

Bao Buns (Gestoomde Broodjes) Met Redefine Pulled Beef	6
In de stijl van bánh mì's	
Taco's met Redefine Pulled Pork	10
Mexicaanse taco's met nieuw-vlees	
Nacho's met Redefine Pulled Pork	12
Mexicaanse nacho's met nieuw-vlees	
Sloppy Redefine Pulled Pork op een broodje	14
Met koolsla en barbecuesaus	
Quesadilla's met Redefine Pulled Beef	17
Mexicaanse quesadilla's met nieuw-vlees	
Redefine Pulled Beef met Gesmoorde Spinazie	18
op maïsbrood on corn bread	
Redefine Pulled Lamb Met Glasmie (Vermicelli Soe-Oen)	23
Aziatische salade met nieuw-vlees	
Ciabatta Met Redefine Pulled Lamb	25
Broodjes met nieuw-vlees	

Bao Buns (Gestoomde Broodjes) met Redefine Pulled Beef

In de stijl van bánh mì's

Aantal Porties 4-6 | 3,5-4 uur totale bereiding | Broodjes: 2,5-3 uur | Broodjes: 2,5-3 Uur | Moeilijkheidsgraad ●●○

INGREDIËNTEN

DE BAO BUNS

300 ml warm water
 38 g (3 eetlepels) suiker
 7 g (2¼ theelepel) instant gist
 500 g patentbloem, gezeefd na wegen
 4 g (¾ theelepel) zout
 13 g (1 eetlepel) raapzaadolie of een andere neutrale olie
 5 g (1,5 theelepel) bakpoeder

BEREIDING

DE BAO BUNS

1. Meng het water, de suiker en de gist in een kom. Dek de kom af en laat deze 10 minuten op een warme plek staan zodat de gist zijn werk kan doen.
2. Gebruik een elektrische mixer met een deeghaak om de bloem, het zout, het bakpoeder en de olie te mengen.
3. Zet de mixer op een lage stand en voeg het gismengsel langzaam toe. Zet de mixer een standje hoger en laat het deeg 10 minuten kneden tot het glad en soepel is.
4. Haal het deeg uit de kom en kneed het verder op een licht met bloem bestoven werkoppervlak. Maak er een gladde bal van. Leg het deeg in een licht ingevette, schone kom en dek de kom af met huishoudfolie.
5. Laat het deeg op een warme, tochtvrije plek ongeveer 1,5 uur rijzen totdat het twee keer zo groot is.
6. Knip terwijl het deeg rijst bakpapier in 30 vierkantjes van 6 x 6 centimeter.
7. Druk daarna de lucht uit het deeg en leg het op een licht met bloem bestoven oppervlak.
8. Verdeel het deeg in stukken en zorg ervoor dat ze elk 50 gram wegen. Maak de stukken deeg glad en mooi rond door ze met een holle handpalm over het werkoppervlak te rollen.
9. Leg elk balletje op een velletje bakpapier en leg alle deegballetjes samen op een of twee bakplaten. Leg ze 5 centimeter uit elkaar. Dek het deeg af en laat het 25 minuten rusten.
10. Kook water in een grote pan of wok, zet het vuur lager en leg een rooster op 5 centimeter boven het wateroppervlak.
11. Bereid de broodjes in etappes. Doe er telkens een paar op het stukje bakpapier in een stoommandje van bamboe. Houd 2,5 à 5 centimeter ruimte tussen de broodjes. Plaats het stoommandje op het rooster boven het pruttelende water, doe het deksel erop en laat de broodjes 10 minuten stomen. Haal het stoommandje van de pan of wok, haal de deksel eraf en laat de broodjes iets afkoelen. Herhaal dit proces totdat alle broodjes zijn gestoomd.



Ga door op de volgende pagina>



DE VULLING VAN NIEUW-VLEES

250 g Redefine Pulled Beef
 140 g ui (1 ui), in stukjes
 140 g rode ui (1 ui), gesneden
 50 g (4 eetlepels) olijfolie
 8 g (1 theelepel) verse gember, geraspt
 12 g lente-uitjes (2 stuks), gehakt
 20 g rode chilipeper (1 pepertje), gehakt
 14 g knoflook (2 teentjes), fijngehakt
 30 g (2 eetlepels) sojasaus
 8 g (1 eetlepel) sesamolie
 15 g verse muntblaadjes
 15 g (2 eetlepels) silan (dadelsiroop)
 15 g (1 eetlepel) citroensap
 Mayonaise of srirachamayonaise
 Korianderblaadjes

BEREIDING

12. Verhit 25 gram (2 eetlepels) olijfolie in een hapjespan of koekenpan op een middelhoog tot hoog vuur. Wacht tot de olie heet is. Doe dan de gesneden rode ui in de pan en bak de ui totdat deze zacht en glazig is. Haal de pan van het vuur en zet deze aan de kant.
13. Veeg de pan schoon en verhit nog eens 25 gram (2 eetlepels) olijfolie in de pan op een middelhoog tot hoog vuur. Wacht tot de olie heet is. Doe dan de andere stukjes ui in de pan en bak ze totdat ze zacht en glazig zijn.
14. Zet het vuur lager en doe de knoflook in de pan. Bak deze mee totdat de geur vrijkomt.
15. Voeg vervolgens stuk voor stuk de gember, chili, munt en lente-uitjes toe en laat elk afzonderlijk ingrediënt na toevoeging een minuutje meebakken.
16. Voeg de sojasaus, de sesamolie, de silan en het citroensap toe. Roer het geheel door.
17. Schep het Redefine Pulled Beef erdoor en laat het geheel nog een paar minuten koken totdat de smaken mooi samenkomen en het nieuw-vlees helemaal gaar is.
18. Snijd een bao bun doormidden en smeer 1 theelepel srirachamayonaise op de onderste helft van het broodje. Schep het bereide Redefine Pulled Beef op het met mayonaise bedekte broodje, leg de aangefruite rode ui erbovenop en besprenkel het geheel met korianderblaadjes. Leg de bovenste helft van het broodje erop en serveer het gerecht.
19. Eet smakelijk!



Taco's met Redefine Pulled Pork

Mexicaanse taco's met nieuw-vlees

Aantal Porties 12 Tacos | 90 Minuten | Moeilijkheidsgraad ● ○ ○

INGREDIËNTEN

250 g Redefine Pulled Pork
12 tortilla's (15 cm)
140 g verse maïskorrels, gekookt
12 g (1 eetlepel) olijfolie
¼ theelepel gedroogde chilivlokken
1 rijpe avocado

VOOR DE VULLING

140 g witte ui, gesneden
7 g (2 theelepels) fijngehakte knoflook
5 g rode chilipeper (een halve), zonder zaadjes, gehakt
15 ml (1 eetlepel) citroen- of limoensap
40 ml (3 eetlepels) ciderazijn
120 ml water
6 g (2 theelepels) komijn
12 g (2 theelepels) zout
2 g (1 theelepel) gemalen zwarte peper
15 ml (1 eetlepel) extra citroen- of limoensap om het gerecht te besprenkelen

BEREIDING

1. Doe een eetlepel olijfolie in een kommetje en roer de gekookte maïskorrels en de chilivlokken erdoorheen. Zet het geheel aan de kant.
2. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een grote hapjespan of koekenpan op een middelhoog tot hoog vuur. Doe de gesneden ui in de pan en bak de ui totdat deze glazig is.
3. Voeg de fijngehakte knoflook toe en bak deze een minuutje mee totdat de aroma's vrijkomen.
4. Voeg de gehakte chilipeper, de komijn, het zout en de peper toe en roer het geheel door elkaar.
5. Roer de azijn, het citroen- of limoensap en het water erdoor en laat het geheel 1 à 2 minuten zachtjes koken.
6. Voeg het Redefine Pulled Pork toe en roer alle ingrediënten door elkaar. Laat het geheel nog 2 à 3 minuten zachtjes bakken totdat het nieuw-vlees helemaal gaar is. Haal de pan van het vuur en houd het gerecht warm.
7. Verwijder de schil van de avocado en snijd de avocado in blokjes. Doe de avocado in een kom en besprenkel deze met citroen- of limoensap. Zet de kom aan de kant.
8. Doe wat olijfolie in een koekenpan en verhit deze op een middelhoog vuur. Doe de tortilla's één voor één of per twee in de pan totdat ze zacht en warm zijn. Houd de tortilla's warm door ze in een schone theedoek te wikkelen.
9. Vul de tortilla's eerst met stukjes avocado, doe er dan nieuw-vlees bij en sluit af met maïs. Besprenkel de taco's met wat citroen- of limoensap en vouw ze dubbel.
10. Houd 2 à 3 taco's per persoon aan en serveer ze met partjes citroen of limoen en pittige saus erbij.
11. Eet smakelijk!



Nacho's met Redefine Pulled Pork

Mexicaanse nacho's met nieuw-vlees

Aantal Porties 4-6 | 60 Minuten | Moeilijkheidsgraad ●○○

INGREDIËNTEN:

1 zak totopos (tortillachips) of nacho's
 10 g (2 eetlepels) korianderblaadjes
 100 g cherrytomaatjes, in vieren gesneden
 140 g rode ui (1 ui), gesneden
 10 g jalapeño (1 pepertje), zonder zaadjes, gesneden
 1 middelgrote avocado
 100 g witte ui (1 ui), in stukjes
 1 citroen
 250 g Redefine Pulled Pork
 40 g (3 eetlepels) olijfolie
 7 g knoflook (1 teentje), fijngehakt
 3 g (½ theelepel) gerookte of zoete paprikapoeder
 3 g (½ theelepel) zout
 1 g (½ theelepel) peper
 1,5 g (½ theelepel) komijn
 Korianderblaadjes
 Limoenen

BEREIDING

1. Maak de guacamole. Verwijder de schil van de avocado, doe de avocado in een kom en maak deze fijn totdat er een glad geheel ontstaat. Voeg de stukjes witte ui toe en het sap van een halve citroen (15 gram, 1 eetlepel). Roer het geheel door. Dek de kom af met huishoudfolie en zet deze in de koelkast voor later gebruik.
2. Verhit de olijfolie in een hapjespan of koekenpan op een middelhoog tot hoog vuur. Doe de rode ui in de pan en fruit deze aan totdat de ui zacht en glazig is.
3. Voeg het paprikapoeder, de komijn, het zout, de peper en de gehakte knoflook toe. Roer het geheel door en laat het een minuutje koken totdat de geuren vrijkomen.
4. Voeg het Redefine Pulled Pork toe en roer dit erdoor. Laat het geheel nog 2 à 3 minuten koken zodat het nieuw-vlees goed gaar wordt en aan alle kanten gekruid is. Haal de pan van het vuur en houd het gerecht warm.
5. Leg de totopos/nacho's op een bord en schep het gekruide nieuw-vlees erover. Strooi de gesneden cherrytomaatjes en jalapeño erover. Maak het gerecht af met wat korianderblaadjes. Serveer de nacho's met limoenen en pittige saus erbij.
6. Eet smakelijk!



Sloppy Pulled Pork Van Nieuw-Vlees Op Een Broodje

Met koolsla en barbecuesaus

Aantal Porties 4 | 45-50 Minuten | Moeilijkheidsgraad ●○○

INGREDIËNTEN

VULLING

250 g Redefine Pulled Pork
 140 g ui (1 ui), in stukjes
 25 g (2 eetlepels) olijfolie
 40 g (2 eetlepels) tomatenpasta
 17 g (1 eetlepel) silan (dadelsiroop)
 70 g (3 eetlepels) ketchup
 3 g (1 theelepel) gerookte of zoete paprikapoeder
 15 g (1 eetlepel) ciderazijn
 80 ml water
 Een snufje zout
 Een snufje peper

KOOLSLA

150 g (¼ krop) groenekool, gesneden
 120 g wortelen (2 stuks), geraspt
 5 g (1 theelepel) zout
 60 g (3 eetlepels) mayonaise
 25 g (1 eetlepel) grove mosterd
 15 g (1 eetlepel) ciderazijn
 4 ronde of langwerpige broodjes
 Augurken
 Chips

BEREIDING

1. Maak de koolsla. Snijd of rasp de kool en de wortelen en doe ze in een kom. Voeg het zout, de mayonaise en de grove mosterd toe. Roer het geheel goed door. Zet de kom in de koelkast voor later gebruik.
2. Maak de barbecuesaus. Verhit de 2 eetlepels olijfolie in een hapjespan of koekenpan. Wacht tot de olie heet is. Voeg dan de stukjes ui toe en zet het vuur lager. Bak de ui totdat deze zacht en glazig is.
3. Voeg het paprikapoeder, het zout en de peper toe. Roer het geheel door.
4. Roer de rest van de ingrediënten erdoor totdat er een glad geheel ontstaat. Kook de saus al roerende totdat hij dikker wordt en iets is ingekookt.
5. Voeg het nieuw-vlees toe en roer het erdoor zodat het aan alle kanten bedekt is met een laagje saus. Laat het gerecht nog 3 à 5 minuten zachtjes bakken totdat het nieuw-vlees helemaal gaar is.
6. Snijd de broodjes doormidden en rooster ze licht.
7. Leg de onderste helft van een geroosterd broodje op een bord en schep er wat koolsla bovenop. Bedek de koolsla met het bereide mengsel van nieuw-vlees en saus en leg de andere helft van het broodje erop. Serveer de broodjes met augurken en wat chips erbij.
8. Eet smakelijk!





Quesadilla's met Redefine Pulled Beef

Mexicaanse quesadilla's met nieuw-vlees

Aantal Porties 4 | 30 Minuten | Moeilijkheidsgraad ●●○

INGREDIËNTEN

4 tortilla's (20-25 cm)
 100 g cheddar, in plakjes
 25 g (2 eetlepels) olijfolie en een beetje extra om de quesadilla's mooi bruin te bakken
 160 g ui (1 grote ui), gesneden
 14 g knoflook (2 teentjes), fijngehakt
 3 laurierblaadjes
 3 g (½ theelepel) zout
 1,4 g (½ theelepel) gemalen zwarte peper
 1,1 g (½ theelepel) paprikapoeder
 2 g (½ theelepel) bruine suiker
 14 g (1 eetlepel) tomatenpasta
 8 g (½ eetlepel) sojasaus
 30 g (2 eetlepels) water
 250 g Redefine Pulled Beef
 113 g zure room
 9 g (3 eetlepels) gehakte bieslook
 Een snufje zout

BEREIDING

1. Verhit 25 gram (2 eetlepels) olijfolie in een hapjespan of koekenpan op een middelhoog tot hoog vuur. Wacht tot de olie heet is. Doe dan de gesneden ui in de pan en bak de ui totdat deze zacht en glazig is.
2. Zet het vuur lager, voeg de fijngehakte knoflook en de andere 8 ingrediënten toe en roer alles door elkaar. Bak de ingrediënten 1 à 2 minuten en blijf roeren.
3. Voeg het Redefine Pulled Beef toe en roer dit er goed door. Laat het geheel nog 5 minuten bakken. Haal de pan van het vuur en laat het geheel afkoelen.
4. Bereid de quesadilla's. Leg een tortilla op een werkoppervlak en schep 60 gram (3 volle eetlepels) van de afgekoelde vulling in het midden.
5. Leg twee plakjes cheddar boven op de vulling.
6. Begin aan de linkerkant en vouw de rand van de tortilla naar het midden. Vouw dan de rechterrاند over de vulling heen zodat deze in het midden tegen de linkerrand aankomt. Vouw vervolgens de onderste rand omhoog, richting het midden, en vouw tot slot de bovenste rand naar beneden, over de onderkant, zodat de vulling en de kaas worden ingesloten.
7. Herhaal dit tot alle tortilla's gevuld zijn en er 4 tortilla-envelopjes zijn gevormd.
8. Meng de zure room met de gehakte bieslook en breng het geheel op smaak met zout. Doe het mengsel in een kommetje en zet het aan de kant.
9. Verwarm wat olijfolie in een hapjespan of koekenpan op een middelhoog tot hoog vuur. Zorg ervoor dat de olie niet te heet wordt.
10. Schroei de quesadilla's stuk voor stuk dicht door ze 2 à 3 minuten per kant in de pan te leggen. Druk voorzichtig op de tortilla-envelopjes tijdens het bakken, totdat de kaas smelt en de buitenkant van de tortilla's krokant en mooi bruin is.
11. Snijd de bereide quesadilla's schuin doormidden zodat er twee driehoekjes ontstaan.
12. Leg de quesadilla's op een bord met wat van de bieslookroom erbij en serveer het gerecht direct.

Redefine Pulled Beef met Gesmoorde Spinazie

op maïsbrood on corn bread

Aantal Porties 4-6 | 75 Minuten | Moeilijkheidsgraad ●●○

INGREDIËNTEN

MAÏSBROOD

180 g patentbloem
400 ml zure room
156 g maïsmeel
50 g suiker
4 g (1 theelepel) bakpoeder
3 g (½ theelepel) baksoda
3 g (½ theelepel) zout
3,5 g (1 eetlepel) verse oregano, gehakt
2 eieren, losgeklopt
21 g (1 eetlepel) honing
25 g (1¾ eetlepel) boter, gesmolten
50 g (3,5 eetlepel) zachte boter om te smeren

REDEFINE PULLED BEEF

250 g Redefine Pulled Beef
25 g (2 eetlepels) olijfolie
140 g ui (1 ui), gesneden
30 g (2 eetlepels) barbecuesaus
8 g (½ eetlepel) silan (dadelsiroop)
15 g (1 eetlepel) sojasaus
55 ml witte wijn

SPINAZIE

200 g spinazie, gewassen en zonder steeltjes
2 teentjes knoflook, fijngehakt
3 g (½ theelepel) zout
25 g (2 eetlepels) olijfolie
Het sap van een halve citroen

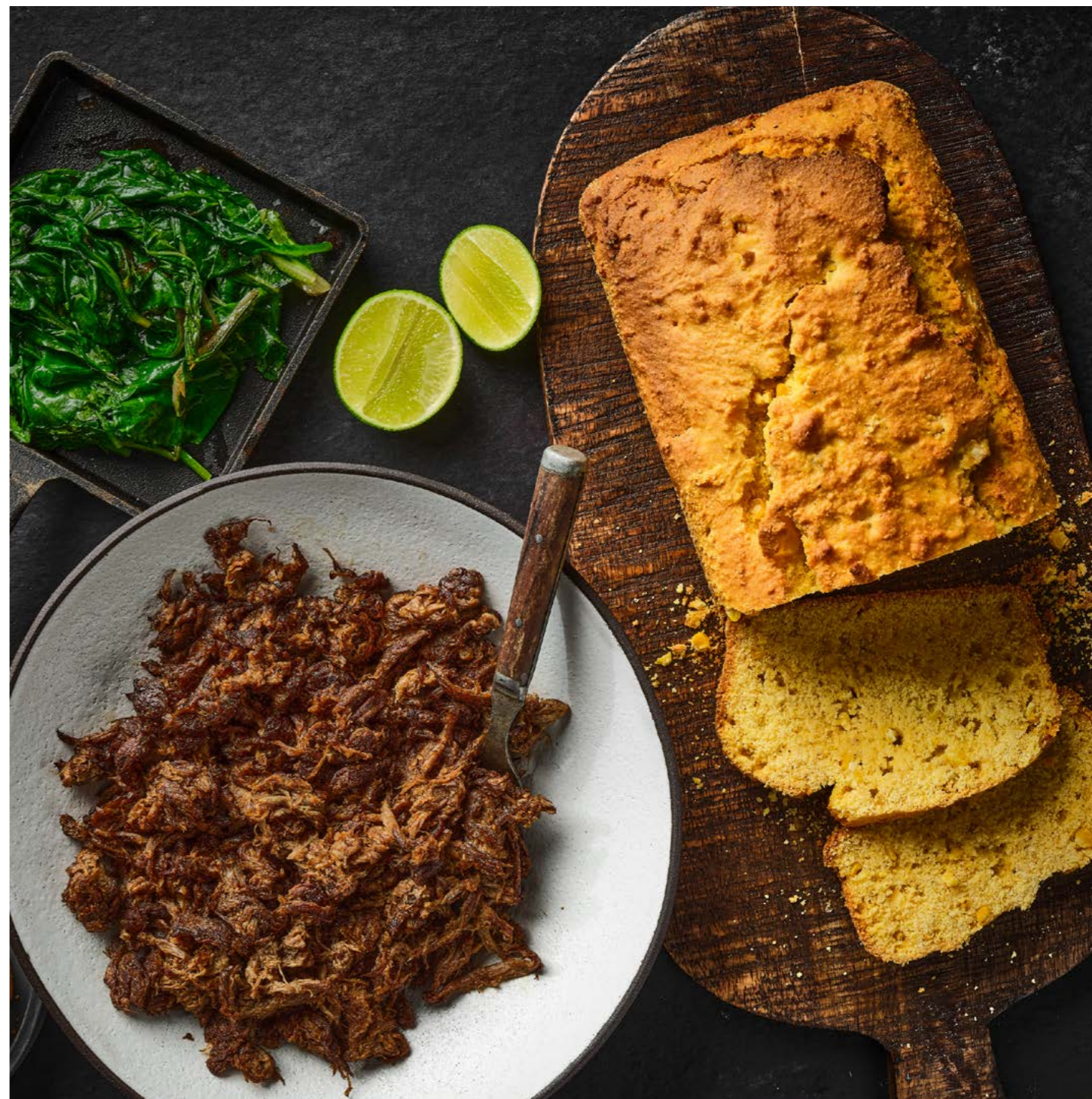
BEREIDING

MAÏSBROOD

1. Verwarm de oven voor op 175°C.
2. Vet een rechthoekig bakblik (22,86 x 33 cm) in met boter en leg er een stuk bakpapier in. Breng nog wat boter aan op het papier.
3. Gebruik een zeef om de droge ingrediënten samen in een grote mengkom te doen.
4. Voeg de zure room toe en roer het geheel door elkaar.
5. Meng de losgeklopte eieren er stuk voor stuk doorheen, gevolgd door de honing, de gesmolten boter en de oregano. Roer het geheel door.
6. Giet het beslag in het bereide bakblik en strijk de bovenkant glad. Bak het brood 40 minuten of totdat het goudbruin is.
7. Haal het maïsbrood uit de oven en laat het afkoelen op een rooster.

SPINAZIE

8. Verhit de olijfolie in een hapjespan of koekenpan op een middelhoog tot hoog vuur. Wacht tot de olie heet is. Doe dan de spinazie, de fijngehakte knoflook en het zout in de pan.
9. Bak de spinazie totdat deze begint te slinken.
10. Voeg het citroensap toe en roer dit erdoor. Zet het vuur lager, dek de pan af en laat deze nog 2 à 3 minuten op het vuur staan totdat de spinazie zacht is.
11. Haal de pan van het vuur en houd het gerecht warm.





BEREIDING

REDEFINE PULLED BEEF

12. Verhit de olijfolie in een hapjespan of koekenpan op een middelhoog tot hoog vuur. Wacht tot de olie heet is. Doe dan de gesneden ui in de pan en bak de ui totdat deze zacht en glazig is.
13. Doe de barbecuesaus, silan, sojasaus en witte wijn erbij en roer de ingrediënten door elkaar. Zet het vuur lager en laat het mengsel 2 à 3 minuten zachtjes koken.
14. Voeg het Redefine Pulled Beef toe en roer dit erdoor. Laat het geheel nog 2 à 3 minuten bakken totdat de smaken mooi samenkomen en het nieuw-vlees helemaal gaar is.
15. Haal de pan van het vuur en houd het gerecht warm.

OPMAKEN

16. Snijd het afgekoelde maïsbrood in vierkante stukken en snijd elk stuk horizontaal doormidden.
17. Leg beide helften met de binnenkant naar boven op een bord.
18. Smeer een ruime hoeveelheid zachte boter op elk broodje.
19. Schep er dan spinazie en Redefine Pulled Beef bovenop.
20. Eet smakelijk!





Redefine Pulled Lamb met Glasmie (Vermicelli Soe-Oen)

Aziatische salade met nieuw-vlees

Aantal Porties 4 | 60 Minuten | Moeilijkheidsgraad ●●○

INGREDIËNTEN

70 g rode ui (een halve ui)
 100 g broccoliroosjes
 150 g courgette (2 stuks), in kwarten
 gesneden en met uiteinden eraf
 230 g maïs (1 maïskolf), in 16 stukjes
 gesneden
 160 g edamameboontjes of peultjes
 50 g (4 eetlepels) olijfolie
 14 g knoflook (2 teentjes), fijngenhakt
 7 g rode chilipeper (1 pepertje), dun
 gesneden
 40 g (3 eetlepels) sojasaus
 15 g (1 eetlepel) rijstwijjn
 10 g (2 theelepels) silan (dadelsiroop)
 10 g (2 theelepels) sesamololie
 5 g (1 theelepel) verse gember, fijngenhakt
 3 g (½ theelepel) zout
 250 g Redefine Pulled Lamb
 200 g glasmie (vermicelli soe-oen)
 25 g lente-uitjes (2 stuks), gehakt
 25 g (2 eetlepels) korianderblaadjes
 Limoen

BEREIDING

1. Snijd de uiteinden van de edamamebonen of peultjes en zet de bonen aan de kant. Snijd de maïskolf in kwarten en snijd elk stuk vervolgens in vier partjes. Zet de maïs dan aan de kant.
2. Verhit 25 gram (2 eetlepels) olijfolie in een wok of koekenpan op een middelhoog tot hoog vuur.
3. Wacht tot de olie heet is. Roerbak dan de uien, broccoliroosjes, maïs en edamamebonen of peultjes totdat de ingrediënten licht gebruind en zachter zijn, maar zorg er wel voor dat ze nog een beetje een bite hebben (al dente). Haal de pan van het vuur, doe de gebakken groenten in een kom en zet de kom aan de kant.
4. Veeg de wok of pan schoon, doe er 25 gram (2 eetlepels) olijfolie in en zet de wok of pan weer op het vuur. Wacht tot de olie heet is. Doe dan de gember, knoflook en chili in de pan en bak ze een minuutje totdat de aroma's vrijkomen.
5. Voeg de sojasaus, de rijstwijjn, de silan, de sesamololie, het zout en het Redefine Pulled Lamb toe. Roer de ingrediënten door elkaar en bak ze nog 5 minuten totdat alle ingrediënten bedekt zijn met saus en goed gaar zijn. Meng de eerder bereide groenten erdoor en laat het geheel nog 2 à 3 minuten bakken. Haal de pan van het vuur en houd het gerecht warm.
6. Bereid de glasmie. Kook water met zout in een grote pan. Doe de glasmie in de pan en kook deze 2 minuten. Giet de mie af en schud er 5 gram (1 theelepel) sesamololie doorheen.
7. Verdeel de mie over het gewenste aantal verwarmde kommen.
8. Schep het bereide mengsel van Redefine Pulled Lamb en groenten eroverheen. Garneer het gerecht met korianderblaadjes en gehakte lente-uitjes. Besprenkel het vervolgens met wat limoensap. Serveer het gerecht met extra limoenpartjes ernaast.
9. Eet smakelijk!



Ciabatta met Redefine Pulled Lamb

Broodjes met nieuw-vlees

Aantal orties 1 Ciabatta | 30 Minuten | Moeilijkheidsgraad ●○○

INGREDIËNTEN

1 ciabatta
 45 g (3 eetlepels) mayonaise
 15 g (1 eetlepel) mosterd
 Sla
 1 middelgrote tomaat, gesneden
 70 g ui (een halve ui), dun gesneden
 250 g Redefine Pulled Lamb
 25 g (2 eetlepels) olijfolie
 2 takjes tijm
 4 g (1 theelepel) komijnpoeder
 Een snufje zout
 Een snufje peper

BEREIDING

1. Verhit de olijfolie in een hapjespan of koekenpan op een middelhoog tot hoog vuur.
2. Doe de tijm, de kruiden en het Redefine Pulled Lamb in de pan en zet het vuur lager. Laat de ingrediënten 5 minuten bakken en blijf roeren.
3. Snijd de ciabatta horizontaal doormidden en smeer mayonaise en mosterd op beide helften.
4. Beleg de onderste helft van de ciabatta met de gesneden tomaat, ui en sla.
5. Leg het bereide nieuw-vlees erbovenop en maak het broodje af door de andere helft van de ciabatta erop te leggen.
6. Eet smakelijk!



PRECISELY THE SAME
ENTIRELY DIFFERENT

www.redefinemeat.com