



REDEFINE LAMB MINCE
NIEUW-VLEES RECEPTEN



**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 nieuw-vlees*. 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

Bake Me a Pie	6
Marokkaanse Pastilla (Bastilla) Met Nieuw-vlees	
Oshee Pyozee	10
Uien Met Een Vulling Van Nieuw-vlees	
Mary Baked a Little Lamb	14
Shepherd's Pie Met Nieuw-vlees	

Bake Me a Pie

Marokkaanse Pastilla (Bastilla) Met Nieuw-vlees

Aantal Porties 4-6 | 2,5 Uur | Moeilijkheidsgraad ●●●

INGREDIËNTEN

500 g Redefine Lamsgenhakt, ontdooid
 3 middelgrote uien (350 g), gehakt
 100 g koolzaadolie of een andere neutrale olie, plus meer om het deeg te bestrijken
 100 g rauwe pistachenoten, grofgehakt
 100 g geblancheerde amandelen, geschaafd
 100 g blanke rozijnen
 4 g (1,75 theelepel) zoete paprika
 4 g (1,5 theelepel) kaneelpoeder
 4 g (1,5 theelepel) gemalen gember
 4 g (1,75 theelepel) zwarte peper
 3 g (1/2 theelepel) zout
 160 g silan (dadelsiroop)
 100 ml groentebouillon of water
 20 g (5 eetlepels) gehakte platte peterselie
 20 g (5 eetlepels) gehakte muntblaadjes
 8 vellen filodeeg in vierkante stukken van 26 of 28 cm, afhankelijk van de pan die je gebruikt
 25 g poedersuiker, 0,7 g (1/4 theelepel) kaneelpoeder en 0,7 g (1/4 theelepel) gemalen nootmuskaat om het gerecht te bepoederen

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Bereid de vulling

1. Verhit 60 gram (4 eetlepels) olie in een hapjespan op een middelhoog tot hoog vuur.
2. Voeg de uien toe en bak deze tot ze goudbruin zijn.
3. Voeg de paprika toe en roer het geheel door tot de aroma's vrijkomen.
4. Voeg de pistachenoten, amandelen en rozijnen toe. Roer het geheel door en laat de ingrediënten nog enkele minuten doorbakken.
5. Voeg het Redefine Lamsgenhakt toe en roer alle ingrediënten door elkaar.
6. Voeg de silan en het water of de bouillon toe, zet het vuur lager en laat het gerecht sudderen totdat het mengsel dikker is geworden en is ingekookt.
7. Haal het mengsel van het vuur en roer de kaneel, gember, munt en peterselie erdoorheen.
8. Breng op smaak met zout en peper. Proef het resultaat en breng het zo nodig verder op smaak. Zet het geheel even aan de kant.





Bereid de pastilla

1. Leg het eerste vel filodeeg op een werkoppervlak. Bestrijk het vel met olie en leg het vervolgens in een ronde ovenschaal of ovenbestendige koekenpan van 24 of 26 centimeter.
2. Leg het volgende vel op het werkoppervlak en bestrijk het met olie. Leg het tweede vel voorzichtig in een hoek van 45 graden boven op het eerste vel.
3. Herhaal dit proces met nog eens drie vellen, totdat je vijf gelaagde vellen hebt die de bodem van de schaal of pan bedekken.
4. Giet de eerder bereide vulling met Redefine Lamsgehakt boven op de laagjes filodeeg. Vouw het deeg om de vulling en druk de vellen filodeeg omlaag zodat de vulling voor een deel wordt omhuld.
5. Bestrijk de omgevouwen randen van het filodeeg met olie.
6. Bestrijk daarna een van de resterende vellen filodeeg met olie en leg het boven op de vulling.
7. Herhaal dit proces met de laatste twee vellen filodeeg. Leg elk vel in een hoek van 45 graden op het vorige vel.
8. Vouw de randen van de vellen om de vulling heen zodat die volledig wordt omhuld. Bestrijk de bovenkant van de pastilla met olie.
9. Doe de pastilla in de voorverwarmde oven en bak hem 20 à 25 minuten totdat hij mooi goudbruin is.
10. Terwijl de pastilla wordt gebakken, zeef je de poedersuiker, kaneel en nootmuskaat en roer je ze door elkaar. Zet het geheel even aan de kant.
11. Haal de pastilla uit de oven en laat het gerecht afkoelen. Bepoeder het gerecht met het mengsel van poedersuiker, kaneel en nootmuskaat. Serveer het gerecht.



Oshee Pyozee

Uien Met Een Vulling Van Nieuw-vlees

Aantal Porties 4-6 | 4,5 Uur | Moeilijkheidsgraad ●●○

INGREDIËNTEN

5 middelgrote gele uien

De saus

50 ml (4,5 eetlepel) olijfolie

30 g (1,5 eetlepel) granaatappelsiroop

30 g (1,5 eetlepel) silan (dadelsiroop)

50 ml (3 eetlepels) water

3 g (1/2 theelepel) zout

De vulling

200 g rijst

50 g (3,5 eetlepel) geroosterde pijnboompitten

1 middelgrote ui (150 g), gehakt

4 g (1,5 theelepel) gemalen chilipeper

20 g (5 eetlepels) gehakte platte peterselie

4 g (1,25 theelepel) gemalen zwarte peper

3 g (1/2 theelepel) zout

500 g Redefine Lamsgehakt, ontdooid

50 g ontpitte pruimen

BEREIDING

1. Vul een steelpannetje van twee liter met water en breng het water aan de kook. Zet het vuur lager tot het water zachtjes pruttelt.
2. Voeg de uien toe en kook deze zo'n 20 minuten tot ze zacht zijn.
3. Haal de uien zodra ze zacht zijn met een schuimspaan uit het kookvocht en laat ze uitlekken op een bord met keukenpapier. Laat de broodjes afkoelen.
4. Maak de saus.
5. Meng alle sausingrediënten in een kommetje en roer ze goed door. Zet het geheel even aan de kant.
6. Maak de vulling.
7. Doe de rijst in een vergiet en spoel deze onder koud water af totdat het water helder is.
8. Doe de rijst in een grote kom en meng deze met de rest van de ingrediënten voor de vulling, met uitzondering van de pruimen.
9. Snijd de uiteinden van de gekookte uien af en pel de uien vervolgens voorzichtig.
10. Snijd een ui in aan de bovenkant zodat je de lagen ziet.
11. Verwijder vanuit het midden voorzichtig elke laag van de ui. Behoud de vorm van de lagen!
12. Herhaal dit proces met alle gekookte uien totdat alle lagen zijn gescheiden en de uien kunnen worden gevuld.
13. Verwarm de oven voor op 180 °C.





14. Vet een ronde gietijzeren pan (26 of 28 centimeter) of een andere ronde ovenbestendige pan met deksel licht in met olie.
15. Pak elke hele uienlaag voorzichtig op en vul deze met het mengsel van rijst en Redefine Lamsgenhakt.
16. Leg de gevulde uien een voor een in de voorbereide pan. Zorg ervoor dat ze dicht op elkaar liggen, zonder ruimte ertussen. Vul zo de hele pan met gevulde uien.
17. Giet de bereide saus over de gevulde uien en leg de pruimen met de uien in de pan.
18. Doe een deksel op de pan. Als je een pan zonder deksel hebt, bedek je de pan stevig met aluminiumfolie.
19. Zet de afgedekte pan in de voorverwarmde oven en laat het geheel een uur garen.
20. Haal na ongeveer 40 minuten voorzichtig het deksel van de pan en controleer of er nog voldoende vocht in de pan zit. Als dat niet het geval is, voeg je voorzichtig wat extra water of bouillon toe. Doe het deksel weer op de pan en zet de pan in de oven tot het gerecht klaar is. De gevulde uien moeten vochtig blijven tijdens het bereiden.
21. Laat het gerecht 45 à 60 minuten garen totdat de uien zacht zijn en je er makkelijk met een vork in kunt prikken.
22. Haal de pan vervolgens uit de oven. Haal het deksel eraf en laat de uien iets afkoelen.
23. Leg de uien op een bord en serveer het gerecht.



Mary Baked a Little Lamb

Shepherd's Pie Met Nieuw-vlees

Aantal Porties 4 | 2 Uur | Moeilijkheidsgraad ●●○

INGREDIËNTEN

De puree

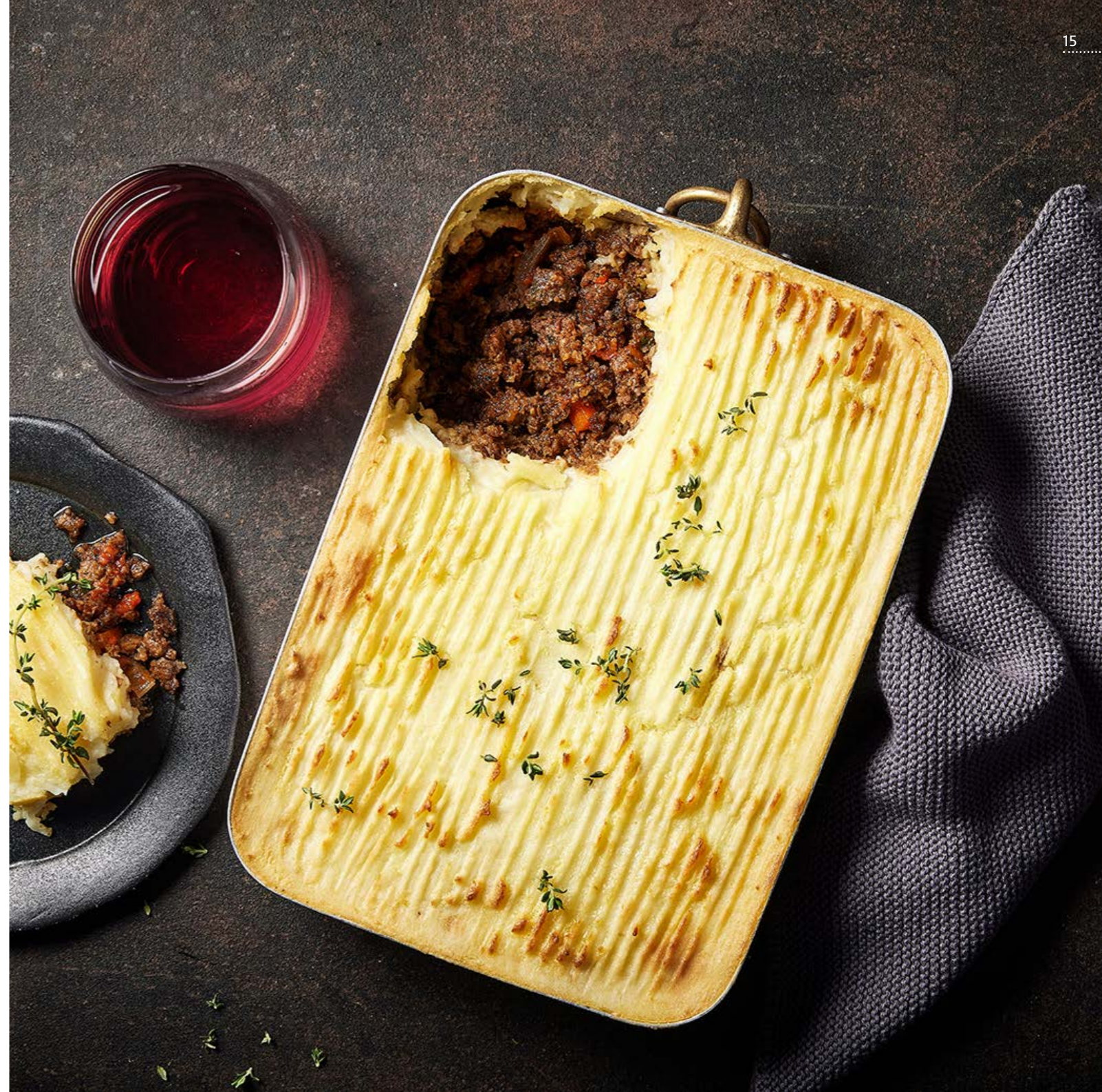
6 middelgrote, kruimige aardappelen (1 kilo), geschild
100 g (7 eetlepels) boter (zie noot) *
10 g (2 theelepels) zout
2 g (1 theelepel) gemalen nootmuskaat

De vulling

500 g Redefine Lamsgehakt, ontdooid
2 middelgrote uien (340 g), in blokjes
3 teentjes knoflook (15 g), fijngehakt
1 selderijstengel (50 g), afgehaald en fijngehakt
2 middelgrote wortelen (140 g), in blokjes
2 g (bijna 1 theelepel) zoete of gerookte paprika
2,5 g (bijna 1/2 theelepel) zout
25 g (2 eetlepels) olijfolie

BEREIDING

1. Maak de puree.
2. Snijd de geschilde aardappelen in blokjes, doe ze in een steelpan en zet ze onder water.
3. Zet de steelpan op een hoog vuur en breng het water aan de kook.
4. Zet het vuur lager tot het water zachtjes pruttelt en laat de aardappelen zo'n 30 minuten koken totdat ze heel zacht zijn en je er makkelijk met een vork of mes in kunt prikken.
5. Giet de aardappelen af en doe ze weer in de pan.
6. Zet de pan op een laag vuur en blijf de aardappelen roeren totdat ze droog zijn gekookt. Houd ze goed in de gaten zodat ze niet aanbranden.
7. Haal de pan van het vuur en stamp de aardappelen in de pan of druk ze door een roerzeef.
8. Voeg de boter (zie noot) *, het zout en de nootmuskaat toe aan de aardappelpuree en roer het geheel goed door. Zet de puree aan de kant om deze te laten afkoelen.
9. Verwarm de oven voor op 180 °C.
10. Maak de vulling.
11. Verhit olijfolie in een grote hapjespan of koekenpan op een middelhoog tot hoog vuur.
12. Voeg de in blokjes gesneden uien toe en bak ze totdat ze zacht en goudbruin zijn.
13. Voeg de knoflook, wortelen en selderij toe en bak deze zo'n 10 minuten mee totdat de toegevoegde groenten zacht zijn.



Ga door op de volgende pagina>



14. Voeg het Redefine Lamsgehakt en de kruiden toe, meng het geheel goed door en laat het gerecht nog 3 à 4 minuten verder bakken. Rul het nieuw-vlees tijdens het bakken.
15. Haal de pan van het vuur en zet deze even aan de kant totdat je de shepherd's pie gaat opmaken.
16. Vet een ronde ovenschaal van 23 centimeter of een vierkante ovenschaal van 20 centimeter in met een beetje olijfolie.
17. Vul de voorbereide ovenschaal met het mengsel van Redefine Lamsgehakt en maak de bovenkant glad.
18. Verdeel de bereide puree over de vulling. Zorg ervoor dat de puree de hele onderlaag bedekt. Maak met de tanden van een vork decoratieve strepen in de puree.
19. Je kunt ook een spuitzak met een grote stervormige spuitmond gebruiken om de puree op de vulling te spuiten.
20. Zet de shepherd's pie in de voorverwarmde oven en bak het gerecht 25 à 30 minuten, of totdat de puree mooi goudbruin is gekleurd.
21. Haal het gerecht uit de oven, laat het iets afkoelen en serveer het.

NOOT

* Gebruik margarine of een vegan bottervervanger om dit recept veganistisch te maken.





PRECISELY THE SAME
ENTIRELY DIFFERENT

www.redefinemeat.com