

## BEREIDINGSINSTRUCTIES NIEUW-VLEES \*

# REDEFINE RUNDERGEHAKT



### ALGEMENE RICHTLIJNEN

#### Gebruik

- Het product is uitsluitend geschikt voor consumptie na bereiding volgens de hieronder voorgestelde bereidingswijze.
- Dit product niet rauw consumeren!

#### Invriezen/ontdooien

- Ontdooi voor gebruik de gewenste hoeveelheid, onder koeling, gedurende 24 uur.
- Ontdooit: maximaal 48 uur in de koelkast.
- Niet opnieuw invriezen.

#### Houdbaarheid/bewaren

- Bevroren bij of onder (-18°C) maximaal 9 maanden houdbaar.

#### Serveren

- Serveer dit product warm voor de beste resultaten.

#### Opmerking

- Raadpleeg de verpakking voor de meest actuele productinformatie, waaronder een overzicht van de ingrediënten en allergenen.

### BEREIDING

Ontdooi de gewenste hoeveelheid gedurende 24 uur in de koelkast.



#### IN EEN BRAAD- OF KOEKENPAN

1. Verhit 2 eetlepels olie in een braad- of koekenpan op een middelhoog vuur.
2. Doe het product in de pan en bereid het al roerend 9 minuten tot het een bruine kleur heeft.
3. Voeg indien gewenst kruiden of een saus toe tijdens de laatste paar minuten van de bereiding.



#### GRILLEN

1. Breng het gehakt op smaak en kneed het in de gewenste vorm. Verwarm de grill tot middelhoge temperatuur.
2. Leg het gehakt op de verwarmde grillplaat en bereid het product in totaal 9 minuten. Draai het gehakt regelmatig om. Als het gehakt klaar is, heeft het een mooie bruine kleur en een interne temperatuur van 72 °C (in het midden van het gehakt).



\* De producten van Redefine Meat Ltd. zijn plantaardig en bevatten geen GMO's noch dierlijke ingrediënten of bijproducten



## SERVEERSUGGESTIES



Bitterballen en hartige donuts met Nieuw-vlees



Nieuw-Vlees In Een Gestoomd Broodje



Tagliatelle alla Bolognese met Nieuw-vlees

Ga naar onze [receptenpagina](#) om inspiratie op te doen en deel je eigen creaties met ons via [@redefinemeat](#) op sociale media!

## TIPS

- Gebruik bij bereiding in een pan of op de grill een vlees- of grillpers om het product gelijkmatig te laten garen en bruinen.
- Geniet van een sappig, gelijkmatig gegaard resultaat door de burgers/balletjes regelmatig om te draaien tijdens het bakken.
- Nieuw-vlees gehaktballetjes kunnen ook in een heerlijke saus worden meegebakken of gekookt totdat ze volledig gaar zijn.
- Voor gerechten die langzaam worden gegaard, raden we aan de saus en het gehakt van nieuw-vlees apart van elkaar te bereiden. Voeg de onderdelen na bereiding samen en laat het geheel gedurende de gewenste tijd verder garen (bijvoorbeeld voor pasta bolognese of chili con carne).
- Voor het frituren van een bevroren gerecht met een vulling van nieuw-vlees gehakt (dat al eerder is gegaard en daarna is ingevroren) raden we een bereidingstijd van 7 minuten op 180°C aan.
- Voor gebakken deegwaren met een vulling van nieuw-vlees raden we aan om %70 van de gehaktvulling voor te garen voor gebruik.

## LAAT JE INSPIREREN DOOR ONZE PARTNERS



Nikkei Gyoza



Beef Mince Taco



Redefine Meat Ragù

Neem voor meer informatie contact op met je verkoopvertegenwoordiger van REDEFINE MEAT™ of stuur ons een mailtje via [partners@redefinemeat.com](mailto:partners@redefinemeat.com)



Video bekijken:  
HOE BEREID JE ONZE PRODUCTEN?  
[www.redefinemeat.com](http://www.redefinemeat.com)

\*Bevat geen dierlijke ingrediënten.

