

BEREIDINGSINSTRUCTIES NIEUW-VLEES*

REDEFINE LAMSKEBAB



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.
- Ontdooid: 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.



IIN EEN BRAAD- OF KOEKENPAN

1. Kneed de kebab in de gewenste vorm.
2. Verhit 2 eetlepels olie in een braad- of koekenpan op een middelhoog tot hoog vuur.
3. Leg de kebab in de pan en bak deze in totaal 9 minuten. Draai de kebab elke paar minuten om.
4. Bereid de kebab totdat deze een interne temperatuur (in het midden van de kebab) van 72 °C heeft.



GRILLEN

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



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



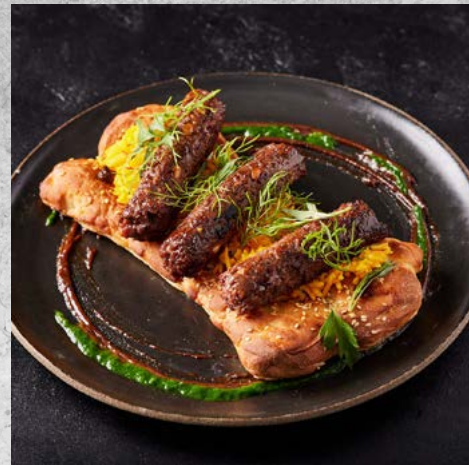
SERVEERSUGGESTIES



Redefine Kebab op panbrood met tahin-yoghurtsaus



Challah-broodje met Redefine Kebab



Redefine Kebab met pruijmencreme en Ghormeh sabzi (Perzische kruidenstoof)

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

TIPS

- Doe om te beginnen de deksel op de pan of grill tijdens het bereiden van de kebab. Verwijder de deksel voor de laatste 3 minuten, zodat de kebab gelijkmatig kan bruinen.
- Geniet van een sappig, gelijkmatig gegaard resultaat door de kebab regelmatig om te draaien tijdens het bakken.

LAAT JE INSPIREREN DOOR ONZE PARTNERS



Redefine New-meat Souvlaki



Redefine Lamb Keftedes



Flatbread Kebab New-meat

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



Video bekijken:
HOE BEREID JE ONZE PRODUCTEN?
www.redefinemeat.com

*Bevat geen dierlijke ingrediënten.

