

PRO

REDEFINE
MEAT

RATIONAL



REDEFINE RUNDERBAVETTE

DE SMAAK, TEXTUUR EN CULINAIRE VEELZIJDIGHEID VAN ONZE STUKKEN NIEUW-VLEES*

Redefine Runderbavette is een hoogwaardig stuk nieuw-vlees* dat een erepositie heeft weten te bemachtigen in de keukens van 's werelds vooraanstaande chefs. Geniet van een unieke hartige eetbeleving dankzij de rijke smaak en kenmerkende textuur. De ongekennde veelzijdigheid maakt dit product geschikt om talloze gerechten mee te bereiden in verschillende keukens en met behulp van allerlei kooktechnieken.

REDEFINE RUNDERBAVETTE (ONTDOOID)- BEREIDINGSWIJZEN



**COMBI-
STEAMER**

In 3 stukken snijden, tegen de draad in | Olijfolie, rozemarijn en gekonfijte knoflook toevoegen | Oven voorverwarmen op 196 °C, vochtigheidsgraad 20% | 5.5 min. roosteren | Heet serveren



**PLANCH/
GRILL/ PAN**

2 eetlepels olie | Middelhoog/hoog vuur | In 3 stukken snijden, tegen de draad in | 4 min. per kant aanbraden | Op smaak brengen | Heet serveren



**SOUS-VIDE /
REVERSE
SEARING**

In 3 stukken snijden, tegen de draad in | In vacuümzak plaatsen met olie en kruiden | Water verhitten tot 72 °C | Stukken 15 min. garen | Pan verhitten tot 220 °C | 30 seconden per kant aanbraden voor in totaal 2 minuten | Heet serveren

Let op: Deze producten zijn alleen geschikt voor consumptie als ze volledig gegaard zijn en een gemeten interne temperatuur hebben van 72 °C. EET OF SERVEER HET PRODUCT NIET RAUW.

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

Kooktips

Dit veelzijdige product is geschikt voor verschillende gerechten en keukens. Bekijk hieronder een aantal tips waarmee je het beste uit het product haalt en elk gerecht optimaal bereidt.

WEL DOEN

1. Snijd de Redefine Runderbavette in drie gelijke stukken, tegen de draad in.



2. Snijd de (bereide) stukken Redefine Runderbavette in repen van 1 à 1 ½ centimeter dik, met de draad mee.



3. Bij gebruik van Redefine Runderbavette in langzaam gegaarde gerechten: braad het product eerst aan, voeg het vervolgens toe aan de klaargemaakte basis en laat het geheel voor het serveren nog even verder garen.

NIET DOEN

1. Zet het vuur niet te hoog tijdens het braden van de Redefine Runderbavette, want dan brandt het product aan.
2. Laat het product niet te lang garen. Bereid het op een middelhoog vuur voor de beste bruinkleuring.