

INAMOOD.

Your Online Meat Specialist.



**FEESTELIJKE
RECEPTEN**

Met genoeg presenteren wij ons feestelijke receptenboekje

**Dit boekje zit boordevol smakelijke
inspiratie en creatieve recepten,
waarvan je kunt genieten met
vrienden en familie, tijdens speciale
gelegenheden en feestdagen.**

**Of je nu een doorgewinterde chef-
kok bent of een beginner in de
keuken. Wij hopen dat deze
recepten je zullen inspireren om iets
speciaals te creëren tijdens de
feestdagen!**

TEAM INAMOOD!

Inhoudsopgave

Voorgerechten

- | | | |
|-----------|-----------------------------------|-----|
| 1. | Amuse glaasje met carpaccio | 6. |
| 2. | Kippenragout in een pasteitje | 8. |
| 3. | Kipcocktail van gerookte kipfilet | 10. |

Hoofdgerechten

- | | | |
|------------|---|-----|
| 4. | Gegrilde hertenbiefstuk met rode portsaus | 12. |
| 5. | Bavette rollade | 14. |
| 6. | Hazenpeper op grootmoeders wijze | 16. |
| 7. | Jachtschotel met stoofvlees | 18. |
| 8. | Ossenhaas met gekaremiliseerde uien | 20. |
| 9. | Roast beef uit de oven | 22. |
| 10. | Lamsrack met risotto en gremolata | 24. |
| 11. | Gestoofte varkenswangen in bokbier | 26. |
| 12. | Gevulde iberico varkenshaas | 28. |

Nagerecht

- | | | |
|------------|-------------------------|-----|
| 13. | Tiramisu in een glaasje | 30. |
|------------|-------------------------|-----|

Inamood is een eigentijdse, culinaire specialist en levert hoogwaardige kwaliteitsproducten. Je hoeft niet meer naar de slager of een visspecialist, want je kunt bij ons ook uw favoriete producten bestellen. Inamood wil iedereen kunnen laten genieten van de beste producten en vraagt daarom een betaalbare prijs.

Mensen op een gezellige manier bij elkaar brengen, plezier laten maken en laten genieten van onze producten, dat is wat wij van Inamood willen!

Van alledaagse vleessoorten zoals kipfilet en kogelbiefstuk, tot de meest exclusieve cuts zoals Japanse Wagyu A5 Ribeye en Spaanse Iberico Secreto.



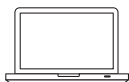
Wij bieden jou écht de beste kwaliteit voor de laagste prijs. Alle bestellingen worden geleverd binnen 24 uur.

Je ontvangt je bestelling bevroren. Zo heb jij altijd niet alleen vers, maar vooral heerlijk vlees binnen handbereik.

Restaurantkwaliteit vlees, nu ook thuis verkrijgbaar.



ZO MAKKELIJK - WWW.INAMOOD.NL



1. Ga naar
inamood.nl



2. Kies jouw
vlees



3. Kies de
bezorgdatum



4. Bezorging
binnen 24 uur

Iedere week zorgen wij voor nieuwe recepten met onze heerlijke producten. Dit om jou te voorzien van inspiratie! Of het nu voor op de barbecue is of voor in de keuken. Wij zorgen voor gevarieerde complete maaltijden. De recepten die wij maken zijn stap voor stap beschreven, zodat ze toegankelijk zijn voor iedereen.



Naast recepten zorgen wij voor tips & tricks voor de perfecte bereiding van onze producten. Op social media delen wij korte filmpjes van de bereiding. Ben je hierin geïnteresseerd? Volg ons dan zeker op Instagram of Tiktok.

Onze recepten delen wij met een linkje op Facebook en natuurlijk via onze nieuwsbrief. Schrijf je in voor onze nieuwsbrief om niks te missen of volg ons op Facebook. Naast recepten delen wij hier ook onze lopende acties.



Amuse glaasje met carpaccio en aioli

Ingrediënten

- 5 x 80 gram carpaccio
- 100 gram geitenkaas
- 25 gram rucola en veldsla
- zwarte olijven zonder pit
- 1 granaatappel
- pijnboompitten
- 3 eetlepels mayonaise
- 2 teentjes knoflook
- rasp van een halve citroen
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel mosterd
- zout en versgemalen peper

- 1.** Rooster de pijnboompitten goudbruin in een beetje olijfolie.
- 2.** Neem een kom en voeg hierin de mayonaise en pers de knoflook boven de mayonaise.
- 3.** Rasp een halve citroen en voeg deze toe aan de mayonaise, olijfolie en de mosterd. Roer alles goed door elkaar en breng eventueel verder op smaak met zout en versgemalen peper.
- 4.** Snijd de olijven door de helft en verwijder de vruchten uit de granaatappel.
- 5.** Vul de glaasjes door te starten met de rucola en de veldsla en vervolgens de geitenkaas, carpaccio, olijven, pijnboompitten, granaatappel en een beetje aioli.



Kippenragout met pasteitje

Ingrediënten

- 500 gram kipfilet
- 1 liter water
- 2 kippenbouillon blokjes
- bloem
- bakboter
- 250 gram champignons
- kerriepoeder
- ketjap
- sambal
- zout en versgemalen peper
- 4 pasteibakjes

1. Zet een pan water op het vuur met de bouillon blokjes en breng aan de kook.
2. Leg de kipfilet erin en pocheer de kipfilet gaar. Dit duurt ongeveer 15 minuten afhankelijk van de dikte.
3. Snijd in de tussentijd de champignons in plakken.
4. Zet een pan op het fornuis en smelt hierin een klont boter (ongeveer 3 eetlepels).
5. Wanneer de boter is gesmolten zet je het vuur lager en voeg je bloem toe en meng je deze met de boter. Er moet een bal ontstaan van bloem. De hoeveelheid bloem is afhankelijk van de hoeveelheid boter.
6. Voeg vervolgens beetje bij beetje bouillon toe en blijf roeren, zodat je een gladde saus krijgt. Dit is een langzaam proces maar geeft het beste resultaat.
7. Breng de saus langzaam aan de kook en breng op smaak met kerriepoeder, ketjap, sambal, zout en versgemalen peper.
8. Voeg ten slotte de champignons toe met de kipfilet en roer alles goed door elkaar.
9. Breng de saus aan de kook en laat ongeveer 5 minuten rustig koken. Schenk meer bouillon erbij als de saus nog te dik is.
10. Plaats de pasteibakjes in de oven en serveer direct. Garneer eventueel met verse peterselie.



Kipcocktail van gerookte kipfilet

Ingrediënten

- 3 kipfilet
- 100 gram Allbrine
- klein zakje ijsbergsla
- 1 liter water
- 4 eetlepels mayonaise
- 3 eetlepels ketchup
- 4 eetlepels Griekse yoghurt
- 1 blik mandarijntjes
- verse bieslook
- verse platte peterselie
- versgemalen peper



73 °C



3 uur

1. Breng 1 liter water aan de kook en voeg de Allbrine toe. Laat koken tot het zout is opgelost. Koel af tot 7 graden en leg de kipfilet erin voor 1 uur.
2. Haal de kipfilet uit de pekel en laat drogen.
3. Maak in de tussentijd de BBQ aan voor indirecte hitte. Regel de temperatuur op het rooster naar 100 graden en voeg chunks toe.
4. Leg de kipfilet op het rooster wanneer de BBQ goed rookt en gaar de kipfilet tot een kern van 73 graden.
5. Meng in een kom de mayonaise, ketchup en Griekse yoghurt.
6. Snipper de bieslook en peterselie en voeg deze toe aan de saus. Meng alles goed door elkaar en breng eventueel verder op smaak met versgemalen peper.
7. Haal de kipfilet van het rooster en laat afkoelen.
8. Snijd de mandarijntjes door de helft en houd er een paar apart voor de garnering.
9. Snijd de kipfilet in blokjes en meng samen met de mandarijntjes door de saus. Proef en breng eventueel verder op smaak.
10. Vul de glazen met een beetje ijsbergsla en het kipmengsel en garneer met een mandarijntje en wat fijn gesneden bieslook.



Gegrilde hertenbiefstuk met rode portsaus

Ingrediënten

- 4 hertenbiefstukken
- bosje verse rozemarijn
- zout en versgemalen peper
- 1 sinaasappel
- 75 ml port
- 300 ml kippenfond
- 170 g viervruchten confiture
- 75 g blauwe bessen



50 °C



10 min.

1. Zet een pan op het vuur en schenk hierin de port, het rasp van één sinaasappel, de kippenfond en de viervruchten confiture.
2. Breng de saus aan de kook en regel het vuur lager, zodat de saus kan indikken tot de gewenste dikte en voeg daarna de blauwe bessen toe. Houd de saus warm te gebruik.
3. Haal het vlees uit de koeling en dep droog met keukenpapier. Breng op smaak met zout ongeveer 30 minuten voor de bereiding.
4. Maak de BBQ aan en zorg voor een directe zone. Regel de temperatuur van de BBQ naar 250 graden.
5. Wrijf de hertenbiefstuk in met een beetje olijfolie net voordat deze op de BBQ gaat.
6. Leg de biefstuk op het rooster en draai om na ongeveer 2 minuten of wanneer het vlees loslaat van het rooster.
7. Grill de biefstuk tot een kerntemperatuur van 50 graden. Haal het vlees van de BBQ en laat ongeveer 5 minuten rusten onder aluminiumfolie.
8. Serveer de hertenbiefstuk samen met de rode portsaus en strooi er nog een beetje fijngesneden rozemarijn over.



Bavette rollade

Ingrediënten

- 800 g bavette
- truffel mayonaise
- pijnboompitten
- kappertjes
- zongedroogde tomaten
- oude kaas snippers
- zout en versgemalen peper
- roomboter
- olijfolie

- 1.** Bak de pijnboompitten goudbruin in een beetje olijfolie.
Sla de bavette plat en dep droog met keukenpapier. Breng vervolgens op smaak met zout en versgemalen peper.
- 2.** Wrijf het vlees in met de truffel mayonaise.
- 3.** Strooi vervolgens de zongedroogde tomaten, pijnboompitten, kappertjes en de oude kaas over de truffel mayonaise.
- 4.** Rol de bavette op in de lengte van de draad van het vlees. Je snijdt namelijk na de bereiding het vlees haaks op de draad. Bind de rollade op met slagerstouw.
- 5.** Bak de rollade rondom goudbruin op hoge hitte in roomboter.
- 6.** Leg de bavette rollade in een ovenschaal en plaats in een oven op 120 graden tot een kerntemperatuur van 50 graden.
- 7.** Haal de rollade uit de oven en laat 10 minuten rusten onder aluminiumfolie.
- 8.** Serveer de rollade op een snijplank en snijd deze aan op tafel.



50°C



60 min.



Hazenpeper op grootmoeders wijze

Ingrediënten

- 4 hazenbouten
- 150 g boter
- 50 g bloem
- 500 ml wildfond
- 200 g ontbijtkoek
- 100 g zilveruitjes
- 250 g kleine champignons
- zout en versgemalen peper

Ingrediënten marinade

- 500-750 ml rode wijn
- 1 wortel
- 2 stengels bleekselderij
- 3 teentjes knoflook
- 5 jeneverbessen
- 2 kruidnagels
- 10 peperkorrels
- verse tijm en rozemarijn
- 2 laurier blaadjes



3 uur

1. Maak de wortel en bleekselderij schoon en snijd in plakken.
2. Neem een schaal en leg hierin de hazenbouten samen met de groenten, overige ingrediënten en twee geperste teentjes knoflook.
3. Schenk de rode wijn in de schaal tot de hazenbouten bedekt zijn met de rode wijn. Dek af en plaats in de koeling voor 24 uur.
4. Haal de hazenbouten uit de marinade en bak rondom aan op hoge hitte in een pan.
5. Schenk de marinade in een zeef en vang de rode wijn op. Breng de rode wijn aan de kook in een pan en laat langzaam sudderen.
6. Verwijder de hazenbouten uit de pan en bak heel even de groenten aan. Leg vervolgens de hazenbouten terug in de pan en blus af met de rode wijn.
7. Schenk ten slotte de wildfond toe en breng het geheel aan de kook. Plaats de deksel op de pan en laat langzaam sudderen voor 2,5 uur.
8. Verwijder de hazenbouwen wanneer deze gaar zijn. Verkruiemel de ontbijtkoek boven de saus. Roer de ontbijtkoek door de saus.
9. Voeg de champignons samen met de zilveruitjes en hazenbouten toe en laat nog 30 minuten sudderen tot de saus de gewenste dikte heeft.
10. Pluk met een vork het vlees van de hazenbouten en roer door de saus. Proef en breng eventueel verder op smaak.

16.



Jachtschotel met stoofvlees

Ingrediënten

- 1 kg runderpoulet
- 1 liter runderbouillon
- 2 eetlepel bloem
- 1 eetlepel mosterd
- 2 uien
- roomboter
- 2 laurierblaadjes
- zilveruitjes
- 500 gram champignons
- zout en versgemalen peper

Ingrediënten aardappelpuree

- 2 kg kruimige aardappelen
- boter
- melk
- snufje noedmuskat
- paneermeel
- zout en versgemalen peper



3 uur

1. Kruid het vlees met versgemalen peper en hussel het door de bloem.
2. Snijd de ui in halve ringen en de champignons in plakken.
3. Zet een pan op hoog vuur met een klont boter. Bak hierin de uien tot ze glazig zijn en voeg de poulet toe. Bak het vlees goudbruin.
4. Schenk vervolgens de bouillon erbij en leg het laurierblaadje erin. Breng het geheel aan de kook en plaats vervolgens de deksel en laat langzaam sudderen voor ongeveer 2,5 uur tot het vlees uit elkaar valt.
5. Voeg de zilveruitjes, mosterd en champignons toe en wacht tot de champignons gaar zijn.
6. Controleer of de dikte naar wens is. Laat anders nog sudderen zonder deksel. Breng de ragout op smaak met zout en versgemalen peper.
7. Kook de aardappelen gaar en maak er puree van door een klont boter toe te voegen samen met melk, noedmuskat, zout en versgemalen peper. Stamp tot de puree naar wens is.
8. Schenk de ragout in een ovenschaal en bedek de bovenzijde met de puree. Strooi paneermeel over de puree en leg er kleine klontjes boter op.
9. Plaats in de oven voor 20 minuten op 180 graden en serveer direct.



Ossenhaas met gekarameliseerde uien

Ingrediënten

- 1 Ossenhaas aan 't stuk
- verse tijm
- verse rozemarijn
- 3 uien
- 3 eetlepels roomboter
- olijfolie
- zout en versgemalen peper

Ingrediënten mierikswortelsaus

- 60 gram mayonaise
- 60 gram zure room
- 30 gram mierikswortel
- 1 limoen



46°C



60 min.

1. Snipper de tijm en rozemarijn fijn. Bestrooi een snijplank met de kruiden en zout en rol de ossenhaas door de kruiden.
2. Verwarm de oven voor op 120 graden.
3. Zet een pan op hoog vuur en smelt de roomboter. Bak hierin de ossenhaas rondom goudbruin.
4. Leg de ossenhaas in een ovenschaal en plaats in de oven tot een kerntemperatuur van 46 graden.
5. Meng in de tussentijd de ingrediënten voor de saus door elkaar met het sap en rasp van 1 limoen.
6. Pel de uien en snijd in halve ringen. Bak de uien op laag vuur in roomboter voor ongeveer 30 minuten.
7. Haal de ossenhaas bij de gewenste kerntemperatuur uit de oven en dek af met aluminiumfolie. Laat het vlees ongeveer 10 minuten rusten.
8. Snijd de ossenhaas in plakken en serveer met de gekarameliseerde uien en de mierikswortelsaus. Serveer bijvoorbeeld met gestoofde prei en gebakken krieltjes.



Roast beef uit de oven

Ingrediënten

- 1,2 kg kogelbiefstuk heel
- 1 eetlepel paprikapoeder
- 1 eetlepel limoensap
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 gele paprika
- 1 rode paprika
- 1 courgette
- 2 rode uien
- 1 chorizoworst
- 2 teentjes knoflook
- 250 gram tomaten
- 500 gram krieltjes
- zout en versgemalen peper
- roomboter
- olijfolie



46°C



60 min.

1. Meng in een kommetje de paprikapoeder met olijfolie en limoensap. Dep het vlees droog en kruid met zout en wrijf in met de marinade.
2. Snijd de aardappelen in partjes en blancheer voor ongeveer 5 minuten.
3. Snijd de paprika's in blokjes, de courgette en de chorizoworst in halve plakken en de uien in halve ringen. Snipper de knoflook fijn.
4. Neem een ovenschaal en leg hierin alle groenten en besprenkel met olijfolie en hussel door elkaar.
5. Smelt een klont boter in een hete pan en bak het vlees rondom goudbruin.
6. Verwarm de oven voor op 180 graden.
7. Leg het vlees in de ovenschaal en plaats in de oven tot een kerntemperatuur van 46 graden.
8. Haal het vlees bij de juiste kerntemperatuur uit de oven en laat rusten voor ongeveer 15 minuten onder aluminiumfolie.
9. Roer de groenten door elkaar en laat ze tijdens het rusten in de oven staan.
10. Snijd het vlees in plakken en leg het terug op de groenten en serveer met een lekkere saus.



Lamsrack met risotto en gremolata

Ingrediënten

- 800 gram lamsrack
- verse platte peterselie
- 1 citroen
- 2 teentjes knoflook
- 2 eetlepel olijfolie
- zout en versgemalen peper

Ingrediënten risotto

- 600 gram risotto rijst
- 1,5 liter groenten bouillon
- 4 eetlepels olijfolie
- 250 gram Parmezaanse kaas
- 500 gram paddenstoelen
- 100 gram bevroren erwten
- 2 sjalotjes
- 1 citroen
- verse tijm
- zout en versgemalen peper



50°C



60 min.

1. Pel de sjalotjes en snipper fijn.
2. Maak de paddenstoelen schoon en snijd ongeveer 300 gram in plakken. De rest bak je net voor het serveren om het bord mooi op te maken.
3. Fruit de sjalotjes aan in olijfolie en voeg de paddenstoelen en erwten toe. Voeg de risotto toe wanneer de paddenstoelen bijna gaar zijn en bak 3 minuten mee.
4. Schenk vervolgens beetje bij beetje de bouillon toe en roer regelmatig. Dit is een lang proces tot de risotto gaar is.
5. Wanneer de risotto gaar is breng je het geheel op smaak door Parmezaanse kaas, verse tijm, het sap van een citroen, zout en versgemalen peper toe te voegen.
6. Maak de lamsrack schoon door de zeen te verwijderen en het vlies aan de achterzijde van het vlees en breng op smaak met zout.
7. Zet een pan op het vuur, smelt een klont roomboter en bak de lamsrack rondom goudbruin. Verwarm in de tussentijd de oven voor op 120 graden.
8. Leg de lamsrack in een ovenschaal en plaats in de oven tot een kerntemperatuur van 50 graden. Haal het vlees uit de oven en laat rusten voor ongeveer 10 minuten onder aluminiumfolie.
9. Snijd de peterselie fijn en meng samen met de rasp en sap van 1 citroen en de olijfolie. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.
10. Serveer de lamsrack uit de oven met de risotto en de gremolata.



Gestoofde varkenswangen in bokbier

Ingrediënten

- 1 kg Iberico varkenswangen
- 2 winterpenen
- 1 grote ui
- 2 flesjes bokbier
- 200 gram spekblokjes
- 1 eetlepel mosterd
- 3 teentjes knoflook
- 3 jeneverbessen
- 2 kruidnagel
- verse tijm
- roomboter
- zout en versgemalen peper



3 uur

1. Maak de varkenswangen schoon door het vlies te verwijderen.
2. Neem een kom en schenk hierin een laagje bier, mosterd, jeneverbes, kruidnagel, tijm, zout en versgemalen peper. Roer de ingrediënten door elkaar tot de mosterd is opgelost. Leg vervolgens het vlees in de kom en masseer het door de marinade. Dek af en marineer voor ongeveer 2 uur in de koeling.
3. Pel de ui en de knoflook en snipper fijn. Maak de wortel schoon en snijd in ringen.
4. Zet een pan op het vuur en smelt een klont boter. Bak het vlees rondom bruin en haal het daarna uit de pan.
5. Bak de spekblokjes op laag vuur tot ze een beetje krokant worden.
6. Voeg vervolgens de ui toe en fruit deze aan. Als laatste bak je heel even de knoflook en de wortel mee.
7. Leg het vlees terug in de pan en schenk het bier erbij en een paar takjes tijm. Breng aan de kook. Plaats de deksel en regel het vuur lager zodat je gaat sudderen. Laat voor ongeveer 2 uur sudderen en verwijder dan de deksel zodat de saus kan indikken.
8. Serveer direct met bijvoorbeeld aardappelpuree.



Gevulde iberico varkenshaas

Ingrediënten

- 2 iberico varkenshazen
- 1 ui
- 2 eetlepels bakboter
- verse rozemarijn
- verse tijm
- 200 gram verse spinazie
- 3 teentjes knoflook
- 125 gram cranberrysaus
- geitenkaas
- zout en versgemalen peper



60°C



20 min.

1. Pel de ui en snipper fijn. Karamelliseer de ui door deze op laag vuur in boter te bakken.
2. Verwijder de ui uit de pan en bak vervolgens de spinazie samen met drie teentjes geperste knoflook. Laat afkoelen samen met de ui.
3. Haal het vlees uit de koeling en dep droog met keukenpapier. Vlinder de varkenshazen zodat je deze kan openklappen en vullen.
4. Vul de varkenshaas door de cranberrysaus in het midden van het vlees te leggen en vul het vlees verder met de spinazie en de gekaramelliseerde uien. Kruimel als laatste de geitenkaas over de vulling en rol de varkenshaas op.
5. Knoop het vlees dicht met slagerstouw en breng op smaak met tijm, rozemarijn, zout en versgemalen peper.
6. Voeg vervolgens de ui toe en fruit deze aan. Als laatste bak je heel even de knoflook en de wortel mee.
7. Bak de varkenshazen vervolgens in roomboter op hoog vuur rondom goudbruin. Zet het vuur lager en gaar tot een kerntemperatuur van 60 graden of gaar het vlees verder in de oven.
8. Laat de varkenshaas ongeveer 5 minuten rusten en snijd in plakken. Serveer met extra cranberrysaus.



Tiramisu in een glaasje

Ingrediënten

- 500 gram mascarpone
- 2 eieren
- 1 eierdooier
- 130 gram suiker
- lange vingers
- 1 kopje sterke koffie
- cacaopoeder
- 250 ml slagroom
- 1 zakje vanillesuiker

- 1.** Zet een sterke kop koffie en laat deze afkoelen.
- 2.** Neem een kom en mix hierin de eieren, eierdooier en de suiker voor ongeveer 6 minuten op middelhoge snelheid.
- 3.** Schep lepel voor lepel de mascarpone toe op lage snelheid.
- 4.** Schenk de koffie in een schaal en week de lange vingers voor 2 seconden per zijde in de koffie.
- 5.** Neem de glazen en bedek de bodem met lange vingers en vervolgens de mascarpone, lange vingers en de laatste laag mascarpone. Dek de glazen af en plaats in de koeling.
- 6.** Klop de slagroom met een beetje vanillesuiker.
- 7.** Spuit slagroom op de mascarpone en bestuif met de cacaopoeder.

INAMOOD.

Your Online Meat Specialist.

