

A close-up photograph of a plate of food. In the foreground, there are several cubes of dark brown, cooked beef. They are garnished with thin, curved slices of red onion and small pieces of green leafy salad. The beef is resting on a piece of golden-brown, slightly puffed flatbread. In the background, more of the same dish is visible, slightly out of focus.

GRATIS
KOOKBOEKJE

10
*Rundvlees
recepten*

INAMOOD.

Your Online Meat Specialist.

Met genoeg presenteren wij ons receptenboekje met 10 rundvlees recepten!

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

**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!**

TEAM INAMOOD!

Inhoudsopgave

1.	T-bone steak met cowboy butter saus	6.
2.	Bavette pinwheel met pittige aioli	8.
3.	Romige steak fettuccine	10.
4.	Longhaas met chimichurri	12.
5.	Thaise biefstuk salade	14.
6.	Tri tip met salsa fresca	16.
7.	Ossenhaas spies met flatbread	18.
8.	Pesto tortellini met picanha steak	20.
9.	De perfecte tomahawk steak	22.
10.	Broodje hamburger met Mexicaanse twist	24.

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.



T-bone steak met cowboy butter saus

Ingrediënten

- 1 kg [T-bone steak](#)
- 100 gram ongezouten roomboter
- 1/2 citroen
- 1 volle theelepel mosterd
- 4 teentjes knoflook
- 1 eetlepel verse bieslook
- 1 eetlepel verse bladpeterselie
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1/2 theelepel chilivlokken
- zout
- versgemalen peper



56°C



60 min.

1. Snipper de verse bieslook en peterselie fijn.
2. Zet een pannetje op het vuur en smelt de boter langzaam.
3. Pers de knoflook en de citroen boven het pannetje en meng met de boter.
4. Voeg de overige ingrediënten toe aan de saus en meng goed door elkaar. Haal de pan van het vuur of laat heel laag staan zodat de boter gesmolten blijft.
5. Maak de BBQ aan voor directe en indirecte hitte en regel de temperatuur naar 120 graden.
6. Dep het vlees droog met keukenpapier en breng op smaak met zout ongeveer 30 minuten voordat deze op de BBQ gaat.
7. Leg het vlees op het indirecte deel tot een kerntemperatuur van 46 graden. Draai het vlees na ongeveer 30 minuten voor gelijkmatige garing. (tijd afhankelijk van dikte)
8. Haal de T-bone van het rooster en regel de BBQ naar 250 graden en grill het vlees aan beide zijden boven directe hitte.
9. Laat het vlees rusten en serveer samen met de cowboy butter saus.



Bavette pinwHEEL met pittige aioli

Ingrediënten

- 1 kg [bavette](#)
- 600 gram spinazie
- 50 gram zongedroogde tomaten reepjes
- Kernhem kaas
- 8 plakjes Italiaanse rauwe ham
- slagerstouw
- zout
- versgemalen peper

Ingrediënten Aioli

- 2 eierdooiers op kamertemperatuur
- 2 teentjes knoflook
- beetje citroensap
- 160 ml zonnebloemolie
- 1 theelepel sambal
- zout



56°C



30 min.

1. Blancheer de spinazie heel even en spoel onder een koude kraan. Knijp de spinazie uit zodat er minimaal vocht inzit.
2. Vlinder de bavette als deze dik is of sla plat met een deegroller.
3. Breng de bavette op smaak met zout en versgemalen peper.
4. Beleg de bavette met de Italiaanse ham, kaas, zongedroogde tomatenreepjes en de spinazie.
5. Rol de bavette nu strak op. Kijk goed dat wanneer je gaat rollen dat je de bavette haaks op de draad kan snijden in stukken. Bind de rollade op om de vier centimeter en snijd hier tussen in plakken.
6. Maak de BBQ aan en zorg voor een direct en indirect deel. Regel de BBQ naar 180 graden en leg de pinwheels op het indirecte deel tot 46 graden. Keer regelmatig voor gelijkmatige garing.
7. Grill ze af boven het directe deel en laat even rusten onder aluminiumfolie.
1. Pel de knoflook en snipper deze fijn.
2. Neem een hoge beker waar een staafmixer inpast en voeg de eidooiers, knoflook, citroensap en een snufje zout toe.
3. Zet de staafmixer in de beker en giet de olie erbij en beweeg deze langzaam op en neer tot je een mooie gladde aioli hebt.
4. Voeg nu de sambal toe en roer deze door de aioli. Proef de aioli of de smaak naar wens is en pas eventueel aan door wat sambal toe te voegen.
- 8.



Romige steak fettuccine

Ingrediënten

- 3 [entrecote steaks](#)
- 500 gram fettuccine
- 250 gram champignons
- 2 eetlepels bakboter
- 1 eetlepel bloem
- 250 gram kerstomaten
- 200 ml slagroom
- 1 eetlepel verse peterselie
- 100 gram baby spinazie
- geraspte Parmezaanse kaas
- zout
- versgemalen peper
- olijfolie



56°C



30 min.

1. Snipper de knoflook en snijd de tomaten door de helft en de champignons in vieren.
2. Kook de fettuccine beetgaar en spoel ze af onder koud water zodat ze niet gaan plakken.
3. Dep de steak droog met keukenpapier en breng op smaak met zout ongeveer 30 minuten voor de bereiding.
4. Zet een pan op het vuur met boter en bak hierin de knoflook en de champignons.
5. Voeg de bloem toe en roer deze door het mengsel en bak even mee.
6. Schenk de slagroom toe en breng deze aan de kook en wacht even tot hij iets dikker is geworden.
7. Voeg de fettuccine toe en roer alles goed door elkaar. Vervolgens de Parmezaanse kaas met de spinazie en meng door elkaar.
8. Als laatste voeg je de tomaten toe en eventueel zout en versgemalen peper voor de smaak.
9. In de tussentijd bak je de entrecote. Smelt hiervoor eerst roomboter in een pan en bak de entrecote op hoog vuur tot deze mooi is verkleurd. Regel het vuur lager en bak tot de gewenste garing. Laat het vlees even rusten en serveer samen met de pasta en verse peterselie.



Longhaas met chimichurri

Ingrediënten

- 2 stuks [longhaas](#)
- 100 ml olijfolie
- 2 eetlepels rode wijnazijn
- 1 kleine ui
- 10 takjes verse tijm
- 1 bosje verse oregano
- 1 bosje bladpeterselie
- 4 teentjes knoflook
- 1 bosje bieslook
- 1 Spaanse peper
- zout en versgemalen peper
- 1 theelepel mosterd



56°C



30 min.

1. Dep het vlees droog met keukenpapier en breng op smaak met een beetje zout. Pel de ui en knoflook en snipper fijn.
2. Verwijder de blaadjes van de tijm en snipper fijn samen met de andere kruiden.
3. Snijd de peper door de helft en verwijder de zaadjes en snijd de peper vervolgens fijn.
4. Neem een kom en meng hierin alle ingrediënten voor de chimichurri en breng verder op smaak met zout en versgemalen peper. Het lekkerste is als deze saus en dag heeft gestaan in de koeling.
5. Maak de BBQ aan voor directe en indirecte hitte en regel de temperatuur naar 250 graden.
6. Leg daarna de longhaas op het rooster boven het directe gedeelte van de barbecue. Grill beide zeiden voor een aantal minuten tot de longhaas mooi verkleurd is. Verplaats de longhaas eventueel naar het indirecte gedeelte en controleer de kerntemperatuur. Bij 56 graden kun je de longhaas van de barbecue halen. Laat het vlees voor ongeveer 5 minuten rusten.
7. Serveer de longhaas samen met de chimichurri.



Thaise biefstuk salade

Ingrediënten

- 4 [kogelbiefstuk](#)
- gemengde sla
- 200 gram haricots verts
- sesamzaadjes
- 200 gram taugé
- 250 gram cherrytomaten
- 100 gram geraspte wortel
- verse koriander
- verse munt
- zout en versgemalen peper

Ingrediënten dressing

- 2 bosuitjes
- 1 gember
- 1 rode peper
- 2 eetlepels mayonaise
- 1 teentje knoflook
- 1 eetlepel ketchup
- 1 eetlepel rijstazijn
- 2 eetlepels sojasaus



56°C



30 min.

1. Breng de biefstuk op smaak met zout ongeveer 30 minuten voor de bereiding.
2. Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd de tomaatjes door de helft en breng op smaak met zout en besprenkel met olijfolie. Leg ze in een ovenschaal en plaats voor ongeveer 10 minuten in de oven.
3. Maak de boontjes schoon en kook ze beetgaar in voldoende water.
4. Snijd voor de dressing het wit van de bosui, een halve rode peper en de knoflook fijn. Rasp 2 centimeter van de gember en doe dit in een kom samen met de overige ingrediënten en 1 eetlepel water. Mix alles door elkaar met een staafmixer.
5. Bak de biefstuk aan beide zijden in roomboter op hoog vuur voor ongeveer 2 minuten en zet het vuur daarna lager. Draai nu regelmatig tot de gewenste garing. Haal het vlees uit de pan en laat nog even 5 minuten rusten.
6. Verwarm de taugé door deze in een kom te doen en schenk er kokend water bij. Wacht een aantal minuten of tot alles klaar is voor de salade.
7. Meng de sla met de boontjes, taugé, wortel en maak hiermee de borden op. Voeg ten slotte de cherrytomaten, fijne gesneden koriander en munt toe met de biefstukreepjes en serveer de dressing apart.
8. Strooi er eventueel nog sesamzaadjes over.



Tri Tip met salsa fresca

Ingrediënten

- 1 Maminha (tri tip)
- 1 eetlepel zout
- 1 eetlepel zwartepeper
- 1/2 eetlepel paprikapoeder
- 1 eetlepel knoflookpoeder
- 1 eetlepel uienpoeder
- 1 theelepel cayennepeper
- 1 eetlepel gedroogde oregano
- 1 theelepel rozemarijn

Ingrediënten salsa fresca

- 3 grote tomaten
- 1 rode ui
- verse koriander
- 1 Jalapeno peper
- 1 limoen
- zout en versgemalen peper



56°C



60 min.

1. Haal de tri tip uit de koeling en trim het vlees door vlies en dikke stukken vet weg te snijden.
2. Meng in een kom de ingrediënten voor de dry rub en wrijf het vlees hiermee in. Marineer het vlees voor 24 uur in de koeling.
3. Snijd de tomaten door de helft en verwijder het vruchtvlees. Snijd vervolgens in blokjes.
4. Pel de rode ui en snipper fijn samen met de jalapeno peper en de koriander.
5. Meng alle ingrediënten in een kom en breng op smaak met het sap van 1 limoen, zout en versgemalen peper.
6. Maak de BBQ aan voor directe en indirecte hitte en regel de temperatuur naar 120 graden.
7. Leg het vlees op het indirecte deel tot een kerntemperatuur van 46 graden. Draai het vlees na ongeveer 30 minuten voor gelijkmatige garing. (tijd afhankelijk van dikte)
8. Haal de tri tip van het rooster en regel de BBQ naar 250 graden en grill het vlees aan beide zijden boven directe hitte.
9. Laat het vlees voor ongeveer 10 tot 15 minuten rusten onder aluminiumfolie.
10. Snijd het vlees in dunne plakken haaks op de draad en serveer samen met de salsa Fresca en bijvoorbeeld zelfgemaakte patat.



Ossenhaas spies met Flatbread

Ingrediënten

- 350 gram volle yoghurt
- 350 gram bloem
- 1 eetlepel bakpoeder
- 1 theelepel zout
- 2 rode ui
- gemengde sla
- hummus

Ingrediënten marinade

- 1 kg **ossenhaas**
- 6 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepels worcestershire saus
- 2 eetlepels Olijfolie
- 1 citroen
- 4 teentjes knoflook
- 1 eetlepel honing
- 2 eetlepels gedroogde Italiaanse kruiden



56°C



30 min.

1. Meng in een kom de bloem samen met de yoghurt, bakpoeder en een beetje zout. Bestuif een werkblad en kneed het mengsel tot een bal.
2. Dek het deeg af en laat ongeveer 30 minuten rijzen.
3. Snijd het deeg in gelijke stukken en rol het uit in de gewenste vorm. Zorg voor voldoende bloem als je het flatbread op elkaar legt.
4. Verhit een pan op het fornuis met zonnebloemolie en bak het flatbread aan beide zijden goudbruin.
5. Dep het vlees droog met keukenpapier en snijd het vlees in blokjes van ongeveer 1,5 centimeter.
6. Neem een kom en meng hierin alle ingrediënten voor de marinade zoals beschreven in de ingrediënten lijst. Voeg de ossenhaasblokjes eraan toe en meng alles goed door elkaar. Dek de kom af en plaats in de koeling tot gebruik. Minimaal 2 uur!
7. Rijg het vlees ongeveer 30 minuten voor de bereiding aan de stokjes.
8. Maak de barbecue aan voor directe hitte en regel de temperatuur naar 250 graden.
9. Leg de spiesen op het rooster en grill tot een kerntemperatuur van rond de 48 graden. Draai de spiesen regelmatig voor een gelijkmatige garing van het vlees.
10. Haal de spiesen van het rooster en serveer de ossenhaas spies op een flatbread met de zelfgemaakte hummus, gemengde sla en rode ui.



Pesto Tortellini met picanha steak

Ingrediënten

- 2 [Picanha steaks](#)
- kaas tortellini
- groene asperges
- pitloze olijven
- rucola
- zongedroogde tomaten
- groene pesto
- Parmezaanse kaas vlokken
- pijnboompitten
- olijfolie

1. Verwijder het begin stukje van de groene asperges en snijd in vier stukken.
2. Kook de tortellini volgens het recept op de verpakking en de asperges ongeveer 2 minuten in kokend water tot ze gaar zijn.
3. Was de rucola en snijd de zongedroogde tomaten in reepjes.
4. Bak in een pan in een beetje olijfolie de pijnboompitten goudbruin.
5. Meng alle ingrediënten in een grote kom en breng eventueel op smaak met versgemalen peper en een beetje zout.
6. Maak de salade af door er Parmezaanse kaas vlokken over te strooien.
7. Dep het vlees droog met keukenpapier en breng op smaak met zout 30 minuten voor de bereiding.
8. Zet een pan op hoog vuur en bak het vlees goudbruin in 1 á 2 minuten per zijde in roomboter. Let goed op de garing van het vlees tijdens de bereiding, houd een kerntemperatuur aan van rond de 56 graden voor medium.
9. Haal ten slotte het vlees uit de pan en laat even rusten voor een aantal minuten. Serveer het vlees samen met de tortellini.



56°C



30 min.



De perfecte tomahawk steak

Ingrediënten

- 1 [Tomahawk Steak](#) minimaal 1 kg
- zout en versgemalen peper
- rookhout (wij gebruikte Whisky chunks)



56°C



60 min.

1. Dep het vlees droog en breng op smaak met zout ongeveer een half uur voor de bereiding.
2. Maak de barbecue aan en zorg voor twee temperatuur zones om direct en indirect te kunnen grillen met een temperatuur van rond de 120 graden.
3. Voeg rookhout toe aan de kolen en sluit de deksel tot je rook ziet.
4. Leg het vlees nu boven het indirecte gedeelte en voorzie deze van een kerntemperatuurmeter.
5. Draai het vlees bij een kern van rond de 25 graden om en sluit de deksel tot een kerntemperatuur van 46 graden. Op deze manier zorg je voor een gelijke garing aan beide zijden.
6. Haal het vlees van de BBQ en leg deze op een plank. Stook de BBQ op naar een temperatuur van 250 graden.
7. Grill nu beide zijden een aantal minuten tot de tomahawk steak mooi goudbruin is aan beide zijden.
8. Haal de steak van de barbecue, laat deze nu minimaal 10 minuten rusten onder aluminiumfolie. De sappes verdelen zich opnieuw voor de perfecte tomahawk steak!



Broodje hamburger met Mexicaanse twist

Ingrediënten

- 4 [beef burgers](#)
- 4 broodjes
- veldsla
- nacho's
- 12 plakjes ontbijtspek

Ingrediënten guacamole

- 2 rijpe avocado's
- 1/2 limoen
- 1 teentje knoflook
- 1 rode peper
- 1/2 tomaat
- 1/2 rode ui
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel komijn



56°C



10 min.

1. Snijd de avocado's door helft en verwijder de pit. Schep met een lepel het vruchtvlees eruit en prak in een kom plat met een vork.
2. Pel de rode ui en de knoflook en snipper deze fijn samen met de rode peper.
3. Snijd de tomaat door de helft en verwijder de pitjes en het sap binnenin. Snijd de tomaat fijn.
4. Voeg de tomaat, knoflook, rode ui en de rode peper toe aan de avocado's en mix door elkaar met het zout en de komijn.
5. Pers een halve limoen uit boven de guacamole en meng door elkaar. Proef en breng op smaak met zout en versgemalen peper.
6. Maak de barbecue aan en zorg voor twee temperatuur zones om direct en indirect te kunnen grillen met een temperatuur van rond de 200 graden.
7. Leg de ontbijtspek boven het indirecte gedeelte en de grill de burgers boven het directe gedeelte. Draai de burgers regelmatig om tijdens de bereiding tot ze mooi verkleurd zijn en een kerntemperatuur hebben van rond de 56 graden.
8. Snijd de broodjes open en voorzie van een beetje olijfolie. Leg ze op de BBQ en grill even tot de binnenzijde mooi verkleurd is.
9. Nu is het tijd om de burger te bouwen. Neem de onderzijde van het broodje en voorzie van een beetje veldsla, burger, ontbijtspek klein gemaakt, guacamole, nacho's en de bovenzijde van het broodje.

INAMOOD.

Your Online Meat Specialist.



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

