



**Recept geschikt voor:** porties | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳  
**Vorbereidingstijd:** 720 min | **Bereidingstijd:** 0 min | **Totale bereiding:** 720 min

**Bertyn producten:** [Veggie Protein Bloc - Froment](#)

Bron: [bertyn.eu](http://bertyn.eu) | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | © Stefano Vicinoadio

# Bacon fumé recette végétarien à base de seitan. Un véritable délice.

## Ingrediënten

- 1 Veggie Protein bloc - Froment
- 1,5 CS Fumée liquide
- 1 CS Fleur de sel (fleur de sel Amanprana)
- 1 cc Poivre
- 1 CS Huile d'olive (Verde Salud d'Amanprana)

## Bereiding

1. Coupez le seitan en tranches égales et épongez-les avec du papier absorbant.
2. Préparez la marinade avec les autres ingrédients.
3. Laissez reposer le seitan dans la marinade pendant la nuit dans un endroit frais afin qu'il s'en imprègne bien.
4. Le lendemain, mettez le seitan à griller des deux côtés sur une grille ou sur le barbecue jusqu'à ce que le bacon fumé végétarien soit délicieusement croustillant.
5. Saupoudrez-le de nouveau avec quelques herbes et de la fleur de sel, puis servez-le chaud avec un toast ou une salade.
6. Bonne dégustation !