Recept geschikt voor: 2 personen | **Moeilijkheid:**
Voorbereidingstijd: 0 min | **Bereidingstijd:** 0 min | **Totale bereiding:** 0 min

Bertyn producten: Veggie Protein Steak - Spelt

Bron: bertyn.eu | Chef: Chantal Voets | © Chantal Voets

Catalaans broodje veggie met spelt seitan

Ingrediënten

- 1 volkoren stokbrood
- 2 Veggie Protein Steaks – Spelt
- 1 rode ui
- gemengde sla
- 1 eetl mosterd
- 1 tomaat
- rode palmolie (Amanprana)

Bereiding

1. Neem het stokbrood, snijd het in 2 en halveer deze helften.
2. Snijd het tomaatje en de rode ui in dunne schijfjes.
3. Laat de seitan sneden uitlekken en verhit een grillpan met een beetje rode palmolie.
4. Grill de seitan mooi goudbruin.
5. Besmeer één helft van het stokbrood met mosterd (eventueel een pikante!) , vervolgens een beetje sla, de gegrilde seitan, de sneetjes tomaat en de rode ui.