Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:**
Voorbereidingstijd: 0 min | **Bereidingstijd:** 10 min | **Totale bereiding:** 10 min

Bertyn producten: Veggie Gehakt

Bron: bertyn.eu | Chef: Serge Restiau | © Serge Restiau

Seitan Curry: tapenade van seitan met curry veganaise

Ingrediënten

- 2 Veggie Gehakt
- 3 sjalotten
- Mayonaise of veganaise
- Kerriepoeder naar smaak
- Snufje Curcumax Botanico-mix (Amanprana)
- Sap van een halve citroen
- Een handvol verse peterselie

Bereiding

Kip-curry… Hmmmm, zo lekker, alleen kan Tokkie de kip gezellig blijven scharrelen!

1. Haal het gehakt uit de verpakking en maak met de hand los.
2. Snipper de sjalot heel fijn en vermeng met de rest van de ingrediënten.
3. Voeg er mayonaise of veganaise aan toe, tot je een stevige massa hebt.
4. Werk af met een beetje fijngehakte peterselie.