



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳
Vorbereidingstijd: 10 min | **Bereidingstijd:** 15 min | **Totale bereiding:** 25 min

Bertyn producten: [Pepper Protein Steak](#)

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

Veganes Steak mit cremiger Pilzsauce.

Ingrediënten

- 2 Pepper Protein Steaks (700g)
- 500 g braune Champignons
- 200 g Cashewnüsse
- 4 Knoblauchzehen
- 3 EL Balsamico
- 1 TL [Fleur de Sel \(Amanprana Fleur de Sel Khoisan\)](#)
- Eine Prise Pfeffer
- 1 TL [Kräutermischung \(Orac Botanico mix von Amanprana\)](#)
- 2 EL [rotes Palmöl \(Amanprana\)](#)

Bereidung

1. Die Champignons putzen und anschließend in einer Pfanne mit rotem Palmöl erhitzen.
2. Die Knoblauchzehen schälen, in Scheiben schneiden und zu den Champignons geben. Diese ca. 4-5 Minuten anbraten.
3. In der Zwischenzeit die Cashewnüsse mit ca. 300 ml Wasser mit dem Mixer pürieren, bis eine rahmige und milchähnliche Textur entsteht. Die Champignons mit dem Balsamico ablöschen (dabei schütteln), die Cashewmilch dazugeben und alles einkochen lassen.
4. Mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.
5. Die Steaks mit ein wenig rotem Palmöl langsam in einer Pfanne braten.
6. Wenn beide Seiten goldbraun sind, auf die Teller legen und reichlich mit den Champignons und der Soße garnieren.
7. Sie können dieses Gericht zum Beispiel mit ein wenig Reis, Gemüse oder einer Süßkartoffel servieren. Guten Appetit!