



Recept geschikt voor: 8 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳

Vorbereidingstijd: 10 min | **Bereidingstijd:** 15 min | **Totale bereiding:** 25 min

Bertyn producten: [Veggie Protein Bloc - Dinkel](#) [Veggie Protein Bloc - Natur](#) [Veggie Protein Bloc - Weizen](#)

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

Tropische Grillspieße Rezept mit Seitan und Papaya

Ingrediënten

- 700 g Veggie Protein Bloc
- 800 g Papaya
- 4 rote Zwiebeln
- 6 EL Limonensaft
- 1 TL gemahlene Gewürze (Amanprana ORAC Mix mit Chili)
- Eine Prise Fleur de Sel (Amanprana)
- Eine Prise Pfeffer
- 4 EL Olivenöl (Verde Salud Amanprana)
- 8 lange Holzspieße

Bereidung

1. Den Seitan aus der Verpackung nehmen.
2. Den Seitan trocken tupfen und in ca. 3 cm große Würfel schneiden.
3. Papaya entkernen, die Frucht schälen und ebenso in ca. 3 cm große Würfel oder Streifen schneiden.
4. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Zutaten abwechselnd auf die Spieße stechen.
5. Ein wenig Limonensaft darauf träufeln und mit Gewürzen, Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Spieße mit Seitan und Papaya grillen:

1. Den Grillrost etwa 10 cm über dem Feuer einstellen.
2. Dann die Spieße darauf legen und 10 bis 15 Minuten grillen.
3. Die Spieße mit Seitan und Papaya mehrfach wenden und gelegentlich mit Öl beträufeln.