



**Recept geschikt voor:** 4 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳  
**Vorbereidingstijd:** 0 min | **Bereidingstijd:** 30 min | **Totale bereiding:** 30 min

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

Bron: [bertyn.eu](http://bertyn.eu) | Chef: [Chantal Voets](#) | © Chantal Voets

# Vegetarischer Seitan-Saté mit Erdnussauce

## Ingrediënten

Für die Erdnuss-Soße:

- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1-2 El [Amanprana Kokosöl extra vergine](#)
- 125g geröstete Erdnüsse
- 200 ml Kokosmilch oder Wasser
- 1 bis 2 frische Chili- Pfefferschoten
- 1 El [Kokosblütenzucker Gula Java](#)
- 1-2 El Ketjap Manis

Für den vegetarischen saté:

- 400g Veggie Protein Bloc – Dinkel
- 4 (hölzerne) Spieße
- 1-2 Esslöffel [Kokosöl \(Amanprana\)](#)

# Bereidung

## **Erdnuss-Soße:**

1. Schneide die Schalotten und den Knoblauch fein und schmore sie in ein wenig Olivenöl.
2. Füge die Erdnüsse hinzu und brate sie mit den anderen Zutaten, bis sie hellbraun sind.
3. Füge die Kokosmilch und Wasser, die geschnittenen Chili Pfeffer Schoten, den Amanprana Kokosblütenzucker und den Ketjap Manis hinzu.
4. Mische alles zu einer glatten Sauce und füge eventuell noch ein wenig Wasser hinzu.

## **Vegetarisches Saté:**

1. Reiß die Veggie Protein Seitan - Dinkel Bloc im Stücke, damit sie der Struktur von Hähnchen ähneln und spieße sie auf.
2. Grille die Saté in ein wenig Kokosöl, bis sie goldbraun sind.