



**Recept geschikt voor:** 4 porties | **Moeilijkheid:** 🧑🍳 🧑🍳

**Vorbereidingstijd:** 0 min | **Bereidingstijd:** 30 min | **Totale bereiding:** 30 min

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

Bron: [bertyn.eu](https://bertyn.eu) | Chef: [Miki Duerinck en Kristin Leybaert](#) | © Miki Duerinck en Kristin Leybaert

## Cordon bleu mit Seitan und Pastinaken

### Ingrediënten

- 200 g Veggie Protein Bloc
- 200 g Pastinaken
- Saft aus 1/2 Zitrone
- 1 Teelöffel Soja-Sauce
- 2 Esslöffel Buchweizenmehl
- 2 Esslöffel Mehl
- 8 Esslöffel Paniermehl
- Olivenöl, [Verde Salud \(Amanprana\)](#)
- [Orac Botanico mix, mild \(Amanprana\)](#)

# Bereidung

1. Die Pastinaken schälen, in Stückchen schneiden und während ungefähr 10 Minuten kochen.
2. Abgießen, abtropfen lassen und abkühlen.
3. Die Pastinaken zu einer glatten Creme mixen und mit Zitronensaft und Orac Botanico mix, mild
4. abschmecken. Die Pastinaken-Creme wird als dünne Lage zwischen den Seitan-Scheiben verwendet und man sollte den würzigen Geschmack deutlich schmecken können.
5. Den Seitan in sehr dünne Scheiben schneiden und jeweils auf eine Seite etwas Soja-Sauce auftragen.
6. Auf der anderen Seite eine dünne Lage Pastinaken-Creme auftragen und jeweils zwei Scheiben aufeinander legen, mit der Pastinaken-Creme in der Mitte.
7. Einen Brei mit einer Mischung aus Buchweizenmehl, Mehl und 1,5 dl Wasser anrühren.
8. Das Paniermehl auf einen Teller schütten.
9. Die Seitan-Schnitten panieren, indem man sie erst durch den Brei zieht und danach mit der anderen Hand im Paniermehl wendet.
10. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Cordon bleus an beiden Seiten goldbraun backen.