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

Bertyn producten: Veggie Protein Bloc - Dinkel Veggie Protein Bloc - Natur Veggie Protein Bloc - Weizen

Bron: bertyn.eu | Chef: Chantal Voets | © Chantal Voets

Fondue tempura-und Gemüse und Seitan in Kokosöl

Ingrediënten

- 1 Zucchini
- 8 Champignons
- 1 Aubergine
- 1 rote Paprika
- 8 grüne Spargelstangen
- Natives Kokosnussöl Extra Amanprana
- 1 Veggie Protein Seitan – Bloc

Für den Teig:

- 1 Tasse Eiswasser
- 1 Tasse Mehl
- 1 Eigelb
- Japanische Brotkrumen (Panko)

Bereiding

1. Das Gemüse und den Seitan in dünne Scheiben oder 5 cm lange Stäbchen schneiden.
2. Für den Teig: Eigelb in eine Schüssel geben, mit Wasser verquirlen, gesamte Mehlmenge auf einen Schlag hinzufügen und kurz verrühren, da der Teig nicht extrem glatt sein muss. Am besten nicht zuviel Teig auf einmal vorbereiten.
3. Das Gemüse durch den Teig ziehen und dann in den Brotkrumen wälzen.
4. Sofort bei 165°C in aromatischem Kokosöl frittieren.