



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳
Vorbereidingstijd: 15 min | **Bereidingstijd:** 5 min | **Totale bereiding:** 20 min

Bertyn producten: Veggie Protein Bloc - Weizen

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

Vegetarisches Carpaccio aus Seitan mit einer Marinade aus Sojasoße und Wasabi

Ingrediënten

- 1 Veggie Protein Bloc – Weizen
- Eine Prise Fleur de Sel (Amanprana)
- Eine Prise Pfeffer
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Bündchen glatte Petersilie
- 1 EL extra vergines Olivenöl (Hermanos Catalan von Amanprana)
- 1 EL Walnussöl (Perigord Walnussöl von Amanprana)
- 1 TL Gewürzmischung (ORAC Botanico-Mix mit Chili von Amanprana)
- 1 TL Sojasoße
- 1 TL Wasabi
- 2 EL Weißwein

Bereidung

1. Den Seitan mit einer Fleischschneidemaschine oder einem scharfen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden und diese über 4 Teller verteilen.
2. Fleur de Sel und Pfeffer darauf geben und die Scheiben mit etwas Zitronensaft beträufeln.
3. Petersilie grob hacken und die Teller damit garnieren.
4. Aus Olivenöl, Walnussöl, Gewürzmischung, Sojasoße, Wasabi, Fleur de Sel, Pfeffer und Weißwein eine Marinade mischen.
5. Die Marinade reichlich auf den Seitan und die glatte Petersilie geben und das Seitan-Carpaccio kalt servieren. Köstlich!