



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳

Vorbereidingstijd: 120 min | **Bereidingstijd:** 10 min | **Totale bereiding:** 130 min

Bertyn producten: Veggie Protein Bloc - Natur Veggie Protein Steak - Natur

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

Rezept für Seitan-Marinade. Herrlich auf dem Grill.

Ingrediënten

- 400ml Grillsauce
- 200 ml [Amanprana Hermanos Catalan Olivenöl](#)
- 400 ml Rapsöl
- 4 Knoblauchzehen
- 2 kleine Zwiebeln
- 3 Esslöffel Agavensirup
- 3 Esslöffel [ORAC Botanico-Mix, spicy Kräuter](#)
- 1 Esslöffel [Khoisan Fleur de sel](#)
- 1 Esslöffel Paprikapulver, scharf
- 1 Saft aus einer Zitrone
- 1/2 Bund frischer Minze

Bereidung

1. Alle Zutaten für die Spareribs-Marinade kurz mit dem Mixer mixen und die Seitan-Scheiben während ca. 2 Stunden in der Marinade marinieren.