



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳
Vorbereidingstijd: 15 min | **Bereidingstijd:** 45 min | **Totale bereiding:** 60 min

Bertyn producten: [Pepper Protein Steak](#)

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

Seitan-Pfeffersteak mit veganem Gratin aus violetten Kartoffeln

Ingrediënten

- 2 Pepper Protein Steaks
- 4 violette Kartoffeln
- 200 g Cashewnüsse
- $\frac{3}{4}$ l Wasser
- $\frac{1}{2}$ EL Gemüsebouillon
- 1 EL Paprikapulver
- 1 TL Kokosblütenzucker (Amanprana Gula Java Brut)
- Fleur de Sel
- Kräutermischung (ORAC Botanico Mix mit Chili von Amanprana)
- Walnussöl (Périgord extra vierge Walnussöl von Amanprana)
- 1 Knoblauchzehe

Bereidung

1. Die Cashewnüsse zusammen mit dem Wasser, Paprikapulver, ein wenig Salz und Pfeffer, der Gemüsebouillon und dem Kokosblütenzucker mit dem Mixer auf höchster Stufe pürieren.
2. Das Ganze muss rahmig, aber noch flüssig sein, wenn die Struktur noch zu fest ist, können Sie noch etwas Wasser dazugeben.
3. Das Ganze anschließend mit etwas Kräutermischung würzen.
4. Den Ofen auf 250°C vorheizen. Den Seitan aus der Packung nehmen, gut abtropfen lassen und in eine Auflaufform legen. Mit Walnussöl beträufeln und mit Kräutermischung, Pfeffer und Fleur de Sel bestreuen.
5. Die violetten Kartoffeln mit einem Hobel in dünne Streifen schälen und diese, abwechselnd mit der Soße, auf den Seitan stapeln.
6. Mit der Soße als letzte Schicht abschließen.
7. Den Auflauf in den Ofen stellen und ca. 40-45 Minuten backen.
8. Testen Sie, ob die Kartoffeln gar sind und servieren Sie das Gericht, wenn dies der Fall ist. Guten Appetit!