



**Recept geschikt voor:** 3 personen | **Moeilijkheid:** 🍳  
**Vorbereidingstijd:** 1 min | **Bereidingstijd:** 14 min | **Totale bereiding:** 15 min  
**Bertyn producten:** [Instant Protein Veganmix - 3x 90g Seitanburger](#)

Bron: [bertyn.eu](https://bertyn.eu) | Chef: [Serge Restiau](#) | © Serge Restiau

# Selbst veganen Burger machen mit Pommes

## Ingrediënten

- [1 Beutel Instant-Protein Veganmix - 3x 90g Seitanburger aus Bertyn \(150 g\)](#)
- 120 bis 150 ml Wasser
- 1 Karotte
- 1 Paprika

- 1 Zwiebel

## Bereidung

1. Bereiten Sie den Seitanmix für die Burger wie auf der Verpackung beschrieben zu.
2. Geben Sie die trockene Masse in eine große Schüssel.
3. Hacken Sie das Gemüse sehr fein und geben Sie sie zu der trockenen Seitanmischung.
4. Fügen Sie anschließend 120 bis 150 ml Wasser hinzu und machen Sie daraus eine einheitliche Masse.
5. Teilen Sie den Seitan in 3 Teile und machen Sie daraus 3 Burger.
6. Legen Sie die Burger in die Pfanne, drücken Sie ihn mit einem Spatel an und braten Sie sie an beiden Seiten in extra nativem Olivenöl an.