



**Recept geschikt voor:** 3 personen | **Moeilijkheid:** 🍳  
**Vorbereidingstijd:** 1 min | **Bereidingstijd:** 5 min | **Totale bereiding:** 6 min  
**Bertyn producten:** [Instant Protein Veganmix - 3x 90g Seitanburger](#)

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

# Selbstgemachter Seitanburger mit Rote-Bete-Saft

## Ingrediënten

- [1 Beutel Instant-Protein Veganmix - 3x 90g Seitanburger aus Bertyn \(150 g\)](#)
- 120 ml Rote-Beete-Saft

# Bereidung

1. Bereiten Sie den Seitanmix für die Burger wie auf der Verpackung beschrieben zu.
2. Teilen Sie den Seitanmix in 3 Teile und machen Sie 3 Portionen davon.
3. Nehmen Sie 1 Portion und geben Sie sie in eine Schüssel.
4. Fügen Sie Rote-Bete-Saft anstelle von Wasser hinzu (kann auch Brühe oder eine andere Flüssigkeit sein).
5. Machen Sie darauf einen Burger.
6. Braten Sie den Burger in extra nativem Olivenöl an beiden Seiten an.
7. Bei den anderen 2 Portionen können Sie auf Wunsch andere Zutaten hinzufügen. Schauen Sie sich den Full-Option-Burger und den einfachen Seitanburger an und lassen Sie sich inspirieren.