Recept geschikt voor: 2 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👨‍🍳
Voorbereidingstijd: 5 min | **Bereidingstijd:** 5 min | **Totale bereiding:** 10 min

Bertyn producten: Veggie Protein Steak - Dinkel

Bron: bertyn.eu | Chef: Stefano Vicinoadio | © Stefano Vicinoadio

Vegetarische Kräutersteaks mit Minz marinade.

Ingrediënten

- 2 Veggie Protein Steaks – Dinkel
- 100 ml Olivenöl (Verde salud von Amanprana)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Limonensaft
- 1 Bündchen Schnittlauch
- ½ Bündchen glatte Petersilie
- Ein wenig frische Minze
- 1 EL Gewürze (ORAC Botanico-Mix von Amanprana)
- 1 TL bunter Pfeffer
- 1 TL Fleur de Sel (Amanprana)

Bereiding

1. Frische Kräuter und Knoblauch mit einem scharfen Messer klein hacken und in eine Schüssel geben.
2. Die fein gemahlenen Gewürze, den bunten Pfeffer, den Fleur de Sel und andere Zutaten zu den frischen Kräutern geben und zu einer Marinade verrühren.
3. Die Marinade großzügig auf die Steaks verteilen und diese einzeln in Alufolie einpacken.
4. Die Steaks eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen und vor dem Grillen aus der Folie nehmen.
5. Die Steaks auf den Grill legen und an beiden Seiten fünf Minuten grillen, bis sie eine schöne braune Kruste kriegen.
6. Vor dem Servieren die Steaks bei Bedarf mit der restlichen Marinade und Kräutern nachwürzen. Guten Appetit!