



Recept geschikt voor: 6 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳
Vorbereidingstijd: 0 min | **Bereidingstijd:** 0 min | **Totale bereiding:** 0 min

Bertyn producten: [Veggie Hack](#)

Bron: bertyn.eu | Chef: [Chantal Voets](#) | © Chantal Voets

Thai Fingerfood mit Seitan-Hack, Zitronengras und Koriander

Ingrediënten

- 1 Stängel Zitronengras
- 1 rote Chilischote
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Päckchen Seitan-Hack 200 g>
- Tamari Sojasoße
- Okinawa Omega 3/6/9 Happy Perilla Special
- Olivenöl nativ extra - Verde Salud
- Erdnüsse (grob oder gehackt) oder andere Nüsse
- frischer Koriander
- Reisblätter

Bereidung

1. Pürieren Sie in einer Küchenmaschine 1 Stängel Zitronengras (schon in kleine Stückchen geschnitten), die rote Chilischote, Knoblauchzehen, etwas Seitan-Hack und Sojasoße zu einer glatten Masse und lassen sie im Kühlschrank etwas ruhen, sodass sich die verschiedenen Geschmacksrichtungen gut vermischen können.
2. Braten Sie das Seitan-Hack locker auf hoher Flamme in Olivenöl und vermischen es mit der Paste.
3. Hacken Sie die Nüssen grob.
4. Lassen Sie die Reisblätter einzeln in heißem Wasser einweichen. Nehmen Sie für die Frühlingsrollen (Lumpias) das ganze Reisblatt, für kleine Dim-Sums schneiden Sie das Blatt in 4 Stücke.
5. Nehmen Sie etwas Seitan-Hack, streuen etwas gehackte (Erd-)Nüsse darüber (oder vermischen Sie die Nüsse zuvor schon mit dem Hack zusammen mit einem Löffel Happy Perilla Special), legen darauf 2 bis 3 Blättchen Koriander und falten das Päckchen zu.