



Recept geschikt voor: 12 stuks | **Moeilijkheid:** 🍳
Vorbereidingstijd: 10 min | **Bereidingstijd:** 10 min | **Totale bereiding:** 20 min

Bertyn producten: [Veggie Protein Bloc - Natur](#)

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

Vegetarische Hühnerstreifen

Ingrediënten

- Pfeffer
- [Fleur de Sel](#) oder 4-Algen-Gewürzmischung (Amanprana)
- 2 Esslöffel Paprikapulver
- 100 g Maisstärke
- 6 bis 8 Esslöffel Wasser
- 150 g Vollkornbrösel
- 550 g Veggie Protein Block - Natur
- Kokosöl

Bereidung

1. Pfeffer, Fleur de Sel oder 4-Algen-Gewürzmischung, Paprika und Maisstärke gut mischen.
2. Dann der Mischung Wasser zufügen und so lange rühren, bis Sie eine feste Paste erhalten.
3. Die Semmelbrösel in einen tiefen Teller geben..
4. Den Dinkel-Seitan in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.
5. Anschliessend die Seitan Scheiben in Streifen von 2 Zentimetern schneiden.
6. Den Seitan trocken tupfen.
7. Geben Sie die Streifen zuerst in die Stärke-Gewürz-Mischung und dann in die Semmelbrösel.
8. Gut andrücken und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
9. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die panierten Seitanstreifen darin goldgelb anbraten. Wenn Sie die veganen Hühnerstreifen frittieren möchten, verwenden Sie am besten Kokosöl.