

Recept geschikt voor: porties | Moeilijkheid: 🖵 🖵

Voorbereidingstijd: 720 min | Bereidingstijd: 0 min | Totale bereiding: 720 min

Bertyn producten: Veggie Protein Bloc - Weizen

Bron: <u>bertyn.eu</u> | Chef: <u>Stefano Vicinoadio</u> | © Stefano Vicinoadio

Vegetarischen Räucherspeck Rezept aus Seitan. Einfach köstlich

Ingrediënten

- 1 Veggie Protein Bloc Weizen
- 1,5 EL Flüssigrauch
- 1 EL Fleur de Sel (Amanprana fleur de sel)
- 1 TL Pfeffer
- 1 EL Olivenöl (Amanprana Verde Salud)

Bereiding

- 1. Den Seitan in gleich große Scheiben schneiden und mit Küchenpapier trocken tupfen.
- 2. Mit den übrigen Zutaten die Marinade zubereiten.
- 3. Lassen Sie den Seitan eine Nacht in der Marinade an einem kühlen Ort ruhen, damit diese gut einziehen kann.
- 4. Am folgenden Tag den Seitan auf den Grill legen und an beiden Seiten grillen, bis der vegetarische Räucherspeck schön knusprig ist.
- 5. Nachwürzen mit Fleur de Sel und heiß servieren mit Toast oder Salat. Guten Appetit!