



Recept geschikt voor: porties | **Moeilijkheid:** 🧑🍳 🧑🍳
Vorbereidingstijd: 720 min | **Bereidingstijd:** 0 min | **Totale bereiding:** 720 min

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

Bron: bertyn.eu | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | © 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)

Bereidung

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!