



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳

Vorbereidingstijd: 0 min | **Bereidingstijd:** 0 min | **Totale bereiding:** 0 min

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

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

Fondue tempura de légumes et de seitan frit dans de l'huile de noix de coco

Ingrediënten

- 1 courgette
- 8 champignons
- 1 aubergine
- 1 poivron rouge
- 8 asperges vertes
- huile de noix de coco extra vierge
- 1 Veggie Protein Seitan - Bloc

Pour la pâte :

- Chapelure japonaise
- 1 tasse d'eau glacée
- 1 tasse de farine
- 1 jaune d'oeuf

Bereiding

1. Coupez les légumes et le seitan en fines lamelles ou en fins bâtonnets de 5 cm.
2. Faites la pâte, autrement dit, mettez le jaune d'œuf dans un saladier et mélangez-le avec l'eau.
3. Ajoutez la farine en un seul mouvement, mélangez brièvement, car la pâte ne doit pas être lisse. Ne faites pas trop de pâte en une fois.
4. Plongez d'abord les légumes dans la pâte et ensuite dans la chapelure.
5. Faites immédiatement frire dans la délicieuse huile de noix de coco chauffée à 165°C.