



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳
Vorbereidingstijd: 1 min | **Bereidingstijd:** 14 min | **Totale bereiding:** 15 min
Bertyn producten: Instant Protein Veganmix – 3x 90g Seitanburger

Bron: bertyn.eu | Chef: [Serge Restiau](#) | © Serge Restiau

Rouleau de seitan au reblochon, pour un apéro au top

Ingrediënten

- 1 sachet de Instant Protein Veganmix – 3x 90g Seitanburger de Bertyn (150 g)
- 120 ml d'eau
- 200 g de reblochon (fromage)

Bereiding

1. Préparer le mélange de seitan pour les burgers comme décrit sur l'emballage.
2. Ajouter 120 à 150 ml d'eau.
3. Faire une tranche fine sur laquelle vous pouvez poser le fromage.
4. Rouler celle-ci avec le fromage au milieu.
5. Mettre la saucisse dans la poêle et la faire dorer de tous les côtés dans de l'huile d'olive extra vierge.
6. Couper la saucisse en tranches. Avec ce fromage onctueux, vous avez là un apéritif super sympa !