

Recept geschikt voor: 6 personen | **Moeilijkheid:**
Voorbereidingstijd: 0 min | **Bereidingstijd:** 0 min | **Totale bereiding:** 0 min

Bertyn producten: Veggie Haché

Bron: bertyn.eu | Chef: Chantal Voets | © Chantal Voets

Seitan a la citronelle

Ingrediënten

- 1 tige de citronelle, hâchée fin
- 1 piment rouge, hâché fin
- 3 gousses d’ail
- 200 g seitan hâch&eacute
- Tamari sauce soja
- Okinawa omega 3/6/9 Happy Perilla Special
- Huile d’olive extra vierge Verde Salud
- 50 g de cacahuètes (hâchées) ou autres noix
- 1 bouquet de koriandre
- crêpes de riz

Bereiding

1. Mettez dans un mixeur 1 tige de citronelle (déjà hâchée très fin), 1 piment rouge, les gousses d’ail et le seitan. Mixer jusqu’à vous obtenez une pâte lisse. Laissez la sauce au réfrigérateur pendant 1 heure afin que tous les goûts se mélangent.
2. Faites revenir le seitan dans quelques cuillères de huile d’olive.
3. Tremper chaque crêpe de riz quelques secondes dans un peu d’eau chaude pour qu’elle ramolisse.
4. Pour un rouleau de printemps vous prenez la crêpe de riz entier, pour les petits dim-sums vous les coupez en 4.
5. Mettez un peu de seitan au centre de chaque crêpe, ajoutez les cacahuètes, le koriandre (ou vous pouvez déjà faire une mélange en avance avec l’huile Happy Perilla Special) et enveloppez le tout dans la crêpe.