



**Recept geschikt voor:** 10 stuks | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳

**Vorbereidingstijd:** 0 min | **Bereidingstijd:** 20 min | **Totale bereiding:** 20 min

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

Bron: [bertyn.eu](http://bertyn.eu) | Chef: [Miki Duerinck en Kristin Leybaert](#) | © Miki Duerinck en Kristin Leybaert

# Biscuits de seitan

## Ingrediënten

- 100g d'oignons
- 100g de noisettes
- 100g de mie de pain
- 200g Veggie Protein Bloc - Natur
- persil frais
- 50g de farine de sarrasin
- 3 c. à s. de crème de sésame (tahin)
- [Amanprana huile de coco extra virgin](#)
- [Amanprana Orac Botanico mix, mild](#)

# Bereiding

Recette biscuit : des biscuits salés tout aussi délicieux que des biscuits sucrés. Faire des biscuits sans sucre, mais avec de la pâte de sésame, de l'huile de noix de coco et du seitan!

Ces délicieux biscuits au seitan se cuisent à la poêle.

1. Pelez les oignons et émincez-les très finement.
2. Broyez les noisettes et la mie de pain.
3. Hachez finement le seitan et le persil.
4. Mélangez les oignons, les noisettes, la mie de pain et le seitan avec le persil, la farine de sarrasin et la crème de sésame. Saisonnez avec Orac Botanico mix, à volonté.
5. Avec le mélange, formez des biscuits plats.
6. Faites chauffer l'huile de coco dans une poêle et faites cuire les biscuits sur les deux côtés jusqu'à la formation d'une belle croûte.