



**Recept geschikt voor:** 4 porties | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳

**Vorbereidingstijd:** 0 min | **Bereidingstijd:** 30 min | **Totale bereiding:** 30 min

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

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

## Brochette de seitan à la noisette

### Ingrediënten

- 200 g Veggie Protein Seitan
- 1 cuillère à soupe de sauce de soja
- 100 g de panais
- 100 g de chair de potiron
- 100 g de farine de sarrasin
- 2 dl d'eau
- 60 g de noisettes
- poivre et sel
- huile de coco à frire, [Kokovita](#)

## Bereiding

1. Coupez le seitan en dés et arrosez de sauce de soja. Assaisonnez de poivre et de sel et mélangez le seitan.
2. Épluchez le panais et le potiron et coupez-les en dés.
3. Composez les 4 brochettes en alternant les dés de seitan, de panais et de potiron.
4. Mélangez la farine de sarrasin avec l'eau, le poivre et le sel.
5. Broyez finement les noisettes et mélangez-les à la préparation de farine de sarrasin.
6. Préchauffez l'huile de friture à 170°C.
7. Badigeonnez les brochettes avec le mélange de sorte à bien couvrir tous les côtés.
8. Laissez le panier tremper dans la friteuse et déposez les brochettes directement dans l'huile de friture. Faites frire les brochettes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.