



Recept geschikt voor: 8 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳

Vorbereidingstijd: 10 min | **Bereidingstijd:** 15 min | **Totale bereiding:** 25 min

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

Bron: bertyn.eu | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | © Stefano Vicinoadio

Recette de brochettes tropicales de seitan et papaye au barbecue

Ingrediënten

- 700 g Veggie Protein Seitan
- 800 g de papaye
- 4 oignons rouges
- 6 CS de jus de citron vert
- 1 cc d'épices moulues (ORAC botanico-mix d'Amanprana au piment)
- Une pincée de fleur de sel (Amanprana)
- Une pincée de poivre
- 4 CS d'huile d'olive (Verde Salud d'Amanprana)
- 8 longues brochettes en bois

Bereiding

1. Sortez le seitan de son emballage. Absorbent l'humidité du seitan et coupez en gros cubes d'environ 3 cm.
2. Retirez le noyau de la papaye, pelez le fruit et découpez-le également en cubes de 3 cm environ ou de même taille.
3. Épluchez les oignons et coupez-les en fines lamelles. Placez ces ingrédients en alternance sur les brochettes.
4. Versez-y quelques gouttes de jus de citron vert et assaisonnez avec les épices, la fleur de sel et le poivre.

Grillade des brochettes de seitan et papaye au barbecue

1. Posez la grille sur le barbecue, à environ 10 cm des braises.
2. Déposez ensuite les brochettes et faites-les griller de 10 à 15 minutes.
3. Tournez constamment les brochettes de seitan et papaye, et arrosez-les de temps en temps d'un peu d'huile.