



**Recept geschikt voor:** 3 personen | **Moeilijkheid:** 🍳  
**Vorbereidingstijd:** 1 min | **Bereidingstijd:** 5 min | **Totale bereiding:** 6 min  
**Bertyn producten:** [Instant Protein Veganmix - 3x 90g Seitanburger](#)

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

# Burgers de seitan faits maison avec du jus de betterave

## Ingrediënten

- [1 sachet de Instant Protein Veganmix - 3x 90g Seitanburger \(150 g\)](#)
- 120 ml de jus de betterave

## Bereiding

1. Préparer le mélange de seitan pour les burgers comme décrit sur l'emballage.
2. Répartir le mélange de seitan en 3 et en faire 3 portions.
3. Prendre 1 portion et la mettre dans un bol.
4. Ajouter du jus de betterave au lieu de l'eau (vous pouvez aussi mettre du bouillon ou autre liquide).
5. En faire un hamburger.
6. Cuire le hamburger dans de l'huile d'olive extra vierge de chaque côté.
7. Vous pouvez ajouter d'autres ingrédients aux 2 autres portions selon vos goûts si vous le souhaitez. Voir le [hamburger complet](#) et le [hamburger de seitan de base](#) pour plus d'inspiration.