



Recept geschikt voor: 3 stuks | **Moeilijkheid:** 🍳
Vorbereidingstijd: 1 min | **Bereidingstijd:** 10 min | **Totale bereiding:** 11 min
Bertyn producten: [Instant Protein Veganmix - 3x 90g](#) [Seitanburger](#)

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

Faire une saucisse riche en protéines pour la choucroute et la purée

Ingrediënten

- [1 sachet Instant Protein Veganmix - 3x 90g Seitanburger de Bertyn \(150 g\)](#)
- 120 ml d'eau
- 2 c.à.c. de poudre de poivrons fumés
- 1 paquet de choucroute

- 300 g de pommes de terre pour la purée
- moutarde

Bereiding

1. Préparer le mélange de seitan pour les burgers comme décrit sur l'emballage.
2. Mettre le contenu du sachet dans un bol, y ajouter la poudre de poivrons fumés.
3. Ajouter 120 à 150 ml d'eau et bien mélanger.
4. Rouler ce mélange pour en faire une saucisse.
5. Mettre la saucisse dans la poêle et la faire dorer de tous les côtés dans de l'huile d'olive extra vierge.
6. Entre temps, faire réchauffer la choucroute et servir accompagnée de purée de pommes de terre.
7. Délicieux avec de la moutarde ou dans du pain.