



**Recept geschikt voor:** 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳  
**Vorbereidingstijd:** 10 min | **Bereidingstijd:** 25 min | **Totale bereiding:** 35 min  
**Bertyn producten:** [Veggie Haché](#)

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

# Friand à la saucisse veggie au haché de seitan

## Ingrediënten

- [1](#) [paquet de haché Veggie Premium de Bertyn](#)
- 1 c. à s. d'herbes de viande
- 10 g de liant (farine de chia, amidon de maïs, kuzu,...)
- 1 c. à t. de moutarde

- Une pincée de noix de muscade (facultatif)
- 1 c. à s. d'huile d'olive extra vierge
- 1 c. à s. et demi d'eau
- 1 jaune d'œuf
- 1 paquet de pâte feuilletée : la quantité dépend de la taille des friands à la saucisse.

## Bereiding

1. Bien mélanger le haché végétarien avec le reste des ingrédients.
2. Si l'on opte pour de longs friands à la saucisse, compter environ 60g/1pièce ou pour les petits 30/1pièce.
3. Former les saucisses à partir du mélange
4. Il faut comprimer au lieu de rouler.
5. Découper la pâte feuilletée à la taille souhaitée, en veillant à ce que la saucisse soit recouverte avec la pâte feuilletée sur tout le pourtour
6. Déposer les friands sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, la fermeture de la pâte étant orientée vers le bas.
7. Les badigeonner avec le jaune d'œuf
8. Les faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 25 min.