



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳
Vorbereidingstijd: 20 min | **Bereidingstijd:** 40 min | **Totale bereiding:** 60 min

Bertyn producten: [Pepper Protein Steak](#)

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

Scorsonères cuites dans de l'huile de palme rouge au seitan et cresson

Ingrediënten

- 1kg de scorsonères fraîches
- 2 Pepper Protein Steaks
- 4 gousses d'ail
- 1 citron, le jus
- Mélange d'épices (Amanprana ORAC Botanico-Mix au chili)
- Du cresson alénois
- 2 càc d'huile de palme rouge (Amanprana Red Palm oil)

Bereiding

1. Portez à ébullition de l'eau dans une casserole avec une pincée de sel.
2. Epluchez les scorsonères sous l'eau courante à l'aide d'un épluche-légumes.
3. N'oubliez pas de mettre des gants : le jus des scorsonères est très collant et risque de noircir vos mains.
4. Coupez ensuite les scorsonères en deux et glissez-les dans l'eau bouillante.
5. Faites cuire pendant 25 à 30 minutes, en contrôlant régulièrement si elles sont toujours assez croquantes.
6. Egouttez et rincez avec de l'eau froide pour ne pas qu'elles continuent à cuire.
7. Emincez maintenant le seitan, épluchez l'ail et hachez-le en petit morceaux.
8. Faites fondre un peu d'huile de palme rouge d'Amanprana dans une poêle.
9. Faites revenir doucement l'ail pour ensuite ajouter les scorsonères et le seitan.
10. Mélangez bien le tout et faites cuire.
11. Déglacez avant que tout ne soit cuit avec le jus de citron et assaisonnez avec du poivre, de la fleur de sel et du mélange d'épices.
12. Garnissez enfin le plat avec un peu de cresson et servez chaud.