



**Recept geschikt voor:** 500 gram | **Moeilijkheid:** 🧑🍳 🧑🍳

**Vorbereidingstijd:** 360 min | **Bereidingstijd:** 10 min | **Totale bereiding:** 370 min

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

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

# Marinade végétalienne au curry au curcuma et au gingembre. Idéale pour le barbecue

## Ingrediënten

- 1 Veggie Protein Bloc – Épeautre
- 30g gingembre frais
- 3 gousses d'ail
- ½ c.à s. [mélange ORAC Botanico Amanprana épices](#)
- ½ Chili
- 8 c.à s. de [l'huile d'olive extra vierge Amanprana Verde Salud](#)
- 2 c.à s. de [l'huile de noix extra vierge Amanprana](#)
- 4 c.à c. poudre de curry indien
- 1 c.à c. curcuma
- 1 c.à c. [fleur de sel Khoisan](#)
- Une pincée de poivre
- 2 c.à c. de jus de lime
- 2 c.à c. [Amanprana Gula Java Brut sucre de fleur de coco](#)

## Bereiding

1. Passer tous les ingrédients au robot mixeur à l'exception du seitan.
2. Mixer jusqu'à ce que le sucre de fleur de coco soit complètement intégré.
3. Couper des tranches de seitan de 1,5 cm d'épaisseur et les laisser reposer durant 6 heures minimum (au mieux 12 à 24 heures) environ dans la marinade au curry (dans des sachets congélateur par exemple).
4. Griller le seitan au barbecue durant 3 à 5 minutes (en fonction de la température) et déguster un formidable seitan mariné.