



**Recept geschikt voor:** 4 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳  
**Vorbereidingstijd:** 120 min | **Bereidingstijd:** 10 min | **Totale bereiding:** 130 min

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

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

# Marinade pour seitan. Délicieux sur le barbecue.

## Ingrediënten

- 400 ml sauce BBQ
- 200 ml [Amanprana Hermanos Catalan Huile d'olive](#)
- 400 ml Huile de colza 4 Gousses d'ail
- 2 Petits oignons
- 3 c.à s. sirop d'agave
- 3 c.à s. mélange [ORAC Botanico Amanprana, épicé épices](#)
- 1 c.à s. [Khoisan fleur de sel](#)
- 1 c.à s. poudre de paprika, piquante
- Jus de 1 citron
- 1/2 bouquet de menthe

## **Bereiding**

1. Mixer tous les ingrédients et laisser le seitan mariner durant deux heures au moins dans ce mélange.