



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳

Vorbereidingstijd: 15 min | **Bereidingstijd:** 60 min | **Totale bereiding:** 75 min

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

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

Soupe de haricots verts avec des pommes de terre et du seitan

Ingrediënten

- 1/2 Veggie Protein Bloc ou 2 Veggie Protein Steaks en cubes
- 500 g de haricots verts
- 2 carottes
- 1 poireau
- 2 branches de céleri
- 3 pommes de terre
- 1,5 l de bouillon de légumes
- 1 oignon
- 1 cc de farine
- 1 cc de sarriette

Bereiding

1. Épluchez les haricots verts et les autres légumes de la soupe.
2. Coupez-les en morceaux d'environ 1 cm.
3. Placez-les dans le bouillon avec les cubes de seitan et laissez-les mijoter dans un faitout durant une heure.
4. Coupez les pommes de terre en cubes et ajoutez-le au bout d'une demi-heure au bouillon.
5. Coupez l'oignon et le poireau en morceaux et faites-les dorer dans un peu d'huile d'olive.
6. Ajoutez-y une cuillère de farine et versez le tout avec les haricots frais dans la soupe.
7. Avant de servir la soupe, retirez les herbes aromatiques. Bon appétit !