



**Recept geschikt voor:** 6 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳

**Vorbereidingstijd:** 20 min | **Bereidingstijd:** 90 min | **Totale bereiding:** 110 min

**Bertyn producten:**

Bron: [bertyn.eu](https://bertyn.eu) | Chef: [Isabel Boerdam](#) | © Isabel Boerdam

# Bierstoof met seitan en rode biet

## Ingrediënten

- 4 Pepper Protein Steaks
- 4 rode bieten, geschild en in kleine blokjes
- 2 eetlepels rode palmolie (Amanprana)
- 2 grote witte uien, in ringen
- 1 flesje donker bier (ik gebruikte Tripel)
- 75 gram ontbijtkoek
- 2 eetlepels Gula Java Safran (Amanprana)
- 2 eetlepels Curcumax Botanico Mix (niet noodzakelijk, wél heel lekker!)
- 3 laurierbladeren
- 1 kaneelstokje
- 5 kruidnagels
- gemalen peper naar smaak

## Bereiding

1. Open de seitan peper steak, bewaar de jus en maak de steak los met je handen. Trek hem zachtjes uit elkaar zodat je ruwe, speelse brokjes krijgt.
2. Verhit de palmolie in een pan met dikke bodem, voeg de uiringen toe en fruit ze totdat ze glazig worden
3. Voeg de seitan toe samen met de seitan jus en de rode biet en roerbak enkele minuten.
4. Kruimel de ontbijtkoek over het geheel en blus af met het stevige biertje.
5. Laat het geheel gedurende 1,5-2 uur zachtjes sudderen, totdat de saus is ingedikt en de bietjes gaar zijn.
6. Haal tot slot het kaneelstokje, de laurierbladeren en de kruidnagels uit de pan, want die zijn niet fijn om op te kauwen