



**Recept geschikt voor:** 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳  
**Vorbereidingstijd:** 0 min | **Bereidingstijd:** 0 min | **Totale bereiding:** 0 min

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

Bron: [bertyn.eu](http://bertyn.eu) | Chef: [Serge Restiau](#) | © Serge Restiau

# Bontgekleurde pasta met Seitan Spelt blokjes

## Ingrediënten

- rode palm (Amanprana)
- 1 ui
- 1 cm gember
- 1 teentje knoflook
- 1 bos verse koriander
- 1 snuifje komijnpoeder
- 1 snuifje curcuma (geelwortel)
- 1 handvol peultjes
- 1 rode en gele paprika in reepjes gesneden
- beetje spinazie
- 1 wortel in julienne gesneden
- 400 ml haverroom
- 1 scheutje tamari
- 1 Veggie Protein Bloc - Spelt
- 1 Spaans pepertje zeer fijn gesneden (zonder pitjes)

- volkoren pasta naar keuze (op de foto: Conchiglioni)

## Bereiding

1. Koriander, komijn en curcuma aanbakken in rode palm.
2. De fijngehakte ui, look en gember toevoegen.
3. De tamari of shoyu saus uit de verpakking opvangen in schaaltje.
4. De seitan in blokjes snijden en mee aanbakken.
5. Fijngesneden groentjes mee wokken. Blussen met een scheutje tamari of shoyu saus.
6. Spaans pepertje en haverroom toevoegen en zachtjes laten sudderen (niet te lang).
7. Spinazie fijn snijden en hieronder mengen.
8. Afwerken met verse koriander en opdienen met pasta naar keuze.