



**Recept geschikt voor:** 6 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳  
**Vorbereidingstijd:** 25 min | **Bereidingstijd:** 65 min | **Totale bereiding:** 90 min

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

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

# Bouillon van groenten met blokjes seitan in marinade van truffel

## Ingrediënten

### Voor de bouillon:

- 1 kilo gemengde groenten (bv. prei, wortel, kool, peterselie, courgette, ui, radijs, enz.)
- 2 wortelen
- 2 courgettes

### Voor de blokjes seitan:

- 225gr Veggie Protein Bloc - Spelt
- 1el Sojasaus
- ½ chilipeper
- 3el Kokosbloesemsuiker (Amanprana Gula Java Brut)
- 1tl fleur de sel (Amanprana)
- 1tl truffelolie
- 1el Kruidenmix (ORAC Mix met chili van Amanprana)

# Bereiding

## Het bereiden van de bouillon:

1. Snijd alle groenten eerst in blokjes, hou ongeveer  $\frac{1}{4}$  van de blokjes apart.
2. Laat de andere groenten in een warme pan 5 minuten lang aanstoven.
3. Voeg vervolgens zoveel water toe als nodig is om de groenten volledig ondergedompeld te krijgen en kook het geheel op.
4. Laat alles daarna op een laag vuur 60 minuten inkoken en neem de pan vervolgens van het vuur.
5. Laat het eindresultaat daarop rusten, tot de groentebouillon is afgekoeld.
6. Haal alles daarna door de zeef en voeg de achtergehouden groenten op blokjes hier aan toe.

## Het bereiden van de blokjes seitan:

1. Maak met de ingrediënten voor de blokjes seitan een heerlijke truffelmarinade klaar.
2. Snijd de seitan in gelijkmatige blokjes en voeg de marinade hier bij toe.
3. Laat de seitan een nacht trekken alvorens de maaltijd te maken.

## Het maken van de bouillon met blokjes seitan:

1. Warm de volgende dag de bouillon op en doe deze in een glas of schotel.
2. Bak de blokjes seitan in vijf minuten tot ze goed opgewarmd zijn en doe deze in een aparte schotel samen met de bouillon.
3. Voeg de twee pas samen net voordat je begint te eten.