



Recept geschikt voor: 2 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳
Vorbereidingstijd: 0 min | **Bereidingstijd:** 0 min | **Totale bereiding:** 0 min
Bertyn producten: [Veggie Protein Bloc](#) - [Spelt Veggie Protein Steak](#) - [Spelt](#)

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

Cordon bleu van Spelt seitan

Ingrediënten

- 1 Veggie Protein Seitan - Spelt Bloc of 2 Veggie Protein Seitan - Spelt Steaks
- 50 g Comté kaas (Maarten's Kaas) of een andere afsmakende kaas
- 100 g volkoren paneermeel
- kokos-olijf-rode palmolie extra virgin Amanprana
- 2 eetl mais zetmeel
- 20 ml water (Pineo)
- een snuifje curcuma
- een snuifje paprika
- een snuifje cayennepeper
- eventueel een snuifje Amanprana Orac Botanico mix mild

Bereiding

1. Snij 4 dunne sneden van de blok (max 0.5 cm) of je neemt de voorverpakte sneden. Goed laten uitlekken en droogdeppen met keukenpapier. (belangrijk anders stoot het vocht het maïspapje af)
2. Vervolgens leg je een plak kaas op een snede seitan en leg je de andere snede seitan er bovenop. En zo maak je twee stuks.
3. Maak dan 2 borden klaar : één met paneermeel en het ander met een dik papje van: 2 niet afgestreken eetlepels zetmeel en 40 ml water. Hieraan kun je ½ theelepel curcuma voegen (geeft een mooie kleur), een snuifje cayennepeper, ... en eventueel nog wat Orac Botanico mix mild toevoegen naar eigen smaak.
4. Hierin ga je de seitan goed wentelen, ook de zijkanten en de randjes zodat de 2 sneden goed aan elkaar blijven kleven en nadien het paneermeel er goed kan aan blijven plakken.
5. Wentel dan de cordon bleu door het volkoren paneermeel.
6. Verhit de olie in een koekenpan en bak de cordon bleu op een halfhoog vuur aan beide kanten bruin. Op het laatst even een deksel erop, zodat de kaas extra goed kan smelten. Heerlijk bij een groentepuree !