

Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:**
Voorbereidingstijd: 1 min | **Bereidingstijd:** 19 min | **Totale bereiding:** 20 min

Bertyn producten: Instant Protein Veganmix – 3x 90g Seitanburger

Bron: bertyn.eu | Chef: Serge Restiau | © Serge Restiau

Dashi groentesoep met eiwitrijke seitan balletjes

Ingrediënten

- 1 l water
- 1 scheut Tamari saus
- 1 zakje vegetarische Dashi
- 1 zakje Instant Protein Veganmix – 3x 90g Seitanburger van Bertyn (150 g)

- 1 grote kom julienne groentjes (prei,wortel,ui,paprika)
- 1 handvol shi-take paddestoelen
- 1 bussel verse koriander
- 1 cm verse gember

Bereiding

1. Neem een grote pot en kook 1 liter water met een scheut tamari saus en een zakje veggie dashi.
2. Maak ondertussen de seitan mix klaar zoals op de verpakking staat.
3. 1 zakje mengen met 120 ml water.
4. Van het deeg pluk je kleine stukjes en gooi je in het kokende water.
5. Nadat de seitan wontons een 5-tal minuutjes gekookt hebben, doe je er de julienne groentjes en de champignons bij.
6. Voor deze soep mogen de groentjes gerust knapperig blijven.