



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳

Vorbereidingstijd: 0 min | **Bereidingstijd:** 0 min | **Totale bereiding:** 0 min

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

Bron: bertyn.eu | Chef: [Chantal Voets](#) | © Chantal Voets

Fondue tempura groenten en seitan in kokosolie

Ingrediënten

- 1 courgette
- 8 champignons
- 1 aubergine
- 1 rode paprika
- 8 groene asperges
- extra virgin Amanprana kokosolie
- 1 Veggie Protein Seitan - Bloc

Voor het beslag

- Japans broodkruim
- 1 kopje ijswater
- 1 kopje bloem
- 1 eigeel

Bereiding

1. Snij de groenten en seitan in dunne schijfjes of staafjes van 5 cm.
2. Maak het beslag d.w.z doe de eierdooier in een kom,roer het ei om met het water.
3. Strooi de bloem er in één beweging bij, roer alles kort door elkaar want het deeg moet niet superglad zijn. Maak niet teveel deeg in één keer.
4. Haal dan de groenten eerst door het beslag en dan door het broodkruim.
5. Meteen frituren op 165°C in héérlijk kokosolie