

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

Bertyn producten: Veggie Protein Steak - Natur Veggie Protein Steak - Spelt Veggie Protein Steak - Tarwe

Bron: bertyn.eu | Chef: Philippe Van Den Bulck | © Philippe Van Den Bulck

Gegratineerde penne met bloemkool, seitan en champignon room

Ingrediënten

- 300 g penne
- 1 kleine bloemkool
- 250 g Parijse champignons
- 2 Veggie Protein Steaks
- 2 sneetjes zuurdesembrood
- 3 teentjes knoflook
- 3 eetlepels walnootolie
- 3 eetlepels olijfolie
- 1/2 busseltje bieslook
- 1 ui
- 1/2 citroen
- 2 dl. haverroom
- Peper van de molen, zeezout en vers geraspte nootmuskaat
- 1 koffielepel champignonpoeder

Bereiding

1. Snipper de ui en de knoflook fijn.
2. Borstel de champignons schoon en snijd de steeltjes eraf, houd deze apart. Snijd de champignons in partjes.
3. Stoof de ui en de knoflook glazig in een weinig walnoot olie en voeg de champignonsteeltjes en het champignon poeder toe.
4. Laat even meestoven en voeg vervolgens de haverroom toe.
5. Laat 10 minuten zachtjes sudderen, breng op smaak met peper, zout, nootmuskaat en wat citroensap en mix de saus glad in een blender of met een staafmixer.
6. Snijd de seitansteak in kleine blokjes.
7. Snijd de bloemkool in roosjes.
8. Bak de bloemkoolroosjes goudbruin in een scheutje olijfolie en houd ze apart.
9. Bak de seitanblokjes en de champignons goudbruin in een scheutje olijfolie.
10. Gaar de penne volgens de aanwijzingen op de verpakking.
11. Meng de penne met de bloemkool, seitan en champignons en doe alles in een ovenschaal.
12. Overgiet het geheel met de saus.
13. Verwarm de oven voor op 180°C.
14. Snijd het zuurdesembrood in kleine blokjes en verdeel ze over de schaal.
15. Zet de ovenschotel circa 20 minuten in de oven en serveer met een frisse salade