



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳
Vorbereidingstijd: 5 min | **Bereidingstijd:** 5 min | **Totale bereiding:** 10 min
Bertyn producten: Instant Protein Veganmix – 3x 90g Seitanburger

Bron: bertyn.eu | Chef: | ©

Gehaktbrood met krieken

Ingrediënten

- 1 zakje Instant Protein Veganmix – 3x 90g Seitanburger van Bertyn (150 g)
- 120 à 150 ml krikensap
- 2 potjes met krieken

Bereiding

1. Doe de droge massa in een grote kom.
2. Voeg de krieken toe aan de droge seitanmix.
3. Voeg er dan 120 à 150 ml krikensap aan toe.
4. Meng het geheel kort tot een homogene massa.
5. Plaats het mengsel in een ovenschaal en bak het gehaktbrood op 180° in ongeveer 30 minuten in de oven.
6. Verwarm ondertussen het tweede potje met krieken en saus in een steelplannetje.