



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

Vorbereidingstijd: 20 min | **Bereidingstijd:** 20 min | **Totale bereiding:** 40 min

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

Bron: bertyn.eu | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | © Stefano Vicinoadio

Groentesoep recept met seitan en een tagliatelle van wortel

Ingrediënten

- 100g Veggie Protein Bloc, in fijne reepjes gesneden
- 500g grote wortelen
- 1,5l groentebouillon (zonder gist)
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1tl fleur de sel (Amanprana)
- Peper uit de molen
- Kruidenmix (ORAC Botanico Mix van Amanprana)
- Olie (Amanprana Cocos + Olive + Red Palm)

Bereiding

1. De wortelen schillen en afspoelen, daarna met een dunschiller tot een tagliatelle snijden en opzij zetten.
2. Vervolgens de ui en de knoflook schillen, in blokjes snijden en in een pan met de olie wat aanbakken.
3. Voeg na enkele minuten de seitan toe en bak opnieuw wat aan. Blus hierna af met de groentebouillon en laat dit hierna koken.
4. De wortelen in de bouillon lichtjes al dente koken en vervolgens het geheel nog wat kruiden met fleur de sel, peper en kruiden