



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

Vorbereidingstijd: 15 min | **Bereidingstijd:** 25 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

Jamaicaans jerk recept met vleesvervanger seitan, chili en gember.

Ingrediënten

- 1 Veggie Protein Bloc
- 1 grote ui
- 70 g verse gember
- 4 chilipeulen
- 10 teentjes knoflook
- 4el olijfolie (Amanprana Verde Salud)
- 3 gekleurde paprika's
- 1 limoen, hier het sap van
- 1el tijm
- 1/2tl nootmuskaat
- 1tl kaneel
- tl piment
- 1/2tl kruidnagel
- 4el limoensap

Bereiding

1. Pel de ui en snijd hem in stukjes. Schil en rasp de gember en schil en snijd de knoflook in kleine stukjes.
2. Voeg de overige kruiden samen tot een marinade en meng de helft hiervan met de uien, de knoflook, de gember en het limoensap.
3. Snijd de seitan daarna in twee even grote schijven en bestrijk deze met de overgebleven marinade.
4. Laat beiden vervolgens minstens twee uur, maar liefst een hele nacht, in de koelkast marineren.
5. Verwarm de olijfolie in een pan en braad de gemarineerde seitan goed aan.
6. Leg deze vervolgens op een bakplaat en voeg de chilipeulen in hun geheel en de paprika's in reepjes gesneden toe en laat het eindresultaat op ca. 180° ongeveer 10 à 15 minuten lang in de oven bakken.
7. Dien op wanneer het gerecht nog warm is.
8. Dien op met een beetje rijst of Turks brood. Smakelijk eten!