



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

**Vorbereidingstijd:** 10 min | **Bereidingstijd:** 0 min | **Totale bereiding:** 10 min

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

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

# Jamaicaanse brochette van seitan, met rum, chili & kokosbloesemsuiker

## Ingrediënten

- 1 Veggie Protein Bloc in blokjes
- 1tl piment
- 1el sojasaus
- 3 à 4el limoensap
- 1 rode chilipeper
- 1 à 2el kokosbloesemsuiker (Gula Java Brut van Amanprana)
- 2el rum
- 1 teentje knoflook
- 4el olijfolie
- 4 houten brochettes
- Een snufje fleur de sel (Amanprana)
- Een snufje peper
- 1el kruidenmix (Amanprana ORAC Botanico-Mix)

## Bereiding

1. Laat de seitan goed uitlekken en leg vervolgens de seitan in een schotel.
2. Hak de chili en knoflook fijn en maak met deze en de overige ingrediënten een marinade.
3. Voeg de marinade toe aan de seitan en roer alles hierna goed door elkaar en laat minstens 2 uur marineren.
4. Voor een optimaal resultaat kun je deze het beste een hele nacht laten marineren.
5. Verdeel de stukjes seitan over de 4 brochettes.
6. Bak deze hierna op de grill, barbecue of in een pan.
7. Bak aan alle kanten ongeveer 1,5 minuut, tot de seitan lichtjes gekleurd en goed warm is! Smakelijk eten!