



Recept geschikt voor: 2 personen | **Moeilijkheid:**  **Vorbereidingstijd:** 10 min | **Bereidingstijd:** 5 min | **Totale bereiding:** 15 min

Bertyn producten: [Pepper Protein Steak](#)

Bron: bertyn.eu | Chef: [Chantal Voets](#) | © Chantal Voets

Makkelijk vegan recept voor vol-au-vent

Ingrediënten

- 200 gram oesterzwammen
- [1 verpakking pepper protein steak](#)
- [Olijfolie](#)

Bereiding

1. Scheur de oesterzwammen in lange slierten.
2. Open de verpakking van de seitan, hou nog even de saus apart
3. Scheur lange slierten uit de seitan steak en bak deze krokant in een pan met een beetje olijfolie
4. Bak de oesterzwammen ook in een beetje olijfolie en voeg deze toe aan de seitan
5. Overgiet het geheel met de saus en laat even doorkoken