



**Recept geschikt voor:** 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳  
**Vorbereidingstijd:** 0 min | **Bereidingstijd:** 0 min | **Totale bereiding:** 0 min

**Bertyn producten:** [Veggie Protein Steak - Natur](#)

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

# Manitoba Seitan Burger

## Ingrediënten

- 4 volkoren broodjes
- 1 rode ui
- enkele blaadjes sla
- ketchup
- mosterd
- 4 Veggie Protein Steaks - Natur
- 2 tomaten
- 4 plakjes kaas
- 1 augurk of komkommer
- kokosolie (Amanprana)

## Bereiding

1. Snijd de volkoren broodjes in twee.
2. Pel de ui en snijd deze in ringetjes. Je kunt de ui rauw gebruiken of je kunt deze ook laten karameliseren in een beetje kokosolie op een zacht vuurtje.
3. Neem de tomaten en snijd deze in dunne plakjes, net zoals de augurk of komkommer.
4. Bak de seitan krokant in een beetje kokosolie.
5. Neem de onderste helft van het volkoren broodje, leg hierop een blaadje sla, een plak seitan, twee schijfjes tomaat, augurk of komkommer.
6. Leg hierop een plakje kaas en verwarm dit broodje even in de oven tot de kaas gesmolten is.
7. Neem de bovenste helft van het broodje, besmeer deze met een beetje mosterd en ketchup. Leg dit bovenop de gesmolten kaas en klaar is je seitan zen burger !