



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳
Vorbereidingstijd: 5 min | **Bereidingstijd:** 0 min | **Totale bereiding:** 5 min

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

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

Mexicaanse stoofschotel (ontzettend gemakkelijk)

Ingrediënten

- een scheutje rode palmolie (Amanprana)
- 1 grote ui
- ½ tl cayennepeper
- 1 tl chilipoeder
- 1 el oregano
- 1 el gemalen komijn
- een beetje fleur de sel (Amanprana)
- 1 Veggie Protein Bloc - Spelt
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 4 tomaten
- 4 teentjes knoflook
- 1 bussel verse koriander

Bereiding

1. Snij de ui in ringen en kleur ze lichtgoud in de rode palmolie.
2. Voeg de cayennepeper, het chilipoeder, de oregano, het komijnpoeder en fleur de sel toe en laat alles 1 minuut stoven.
3. Hak de seitan fijn en snij de paprika's in reepjes.
4. Doe ze bij de kruiden in de pan.
5. Laat goed doorbakken, terwijl je blijft roeren. Dit duurt ongeveer 5 minuten.
6. Snij de tomaten in 8 stukken en hak de knoflook fijn.
7. Doe ze bij de seitan en kruiden en laat alles onder het deksel gaar stomen.
8. Werk het geheel af met veel verse koriander en serveer met taco's en guacamole.