



**Recept geschikt voor:** 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳  
**Vorbereidingstijd:** 10 min | **Bereidingstijd:** 9 min | **Totale bereiding:** 19 min  
**Bertyn producten:** Veggie Gehakt

Bron: [bertyn.eu](https://bertyn.eu) | Chef: [Serge Restiau](#) | © Serge Restiau

# Nachos uit de oven met veggie seitan gehakt

## Ingrediënten

- 250g Veggie Premium Gehakt van Bertyn
- 1 rode ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 kl. gerookte paprikapoeder

- 1 kl. geroosterde komijnzaadjes
- 1 kl. oregano
- 1 kl zout
- ½ kl chili poeder
- 300g tomatenpulp
- geraspte vegankaas
- nachos
- olijfolie

optioneel

- avocado
- jalapeños en/of zwarte olijven

## Bereiding

1. Plet de knoflook en snij de ui in halve ringen (bewaar een paar stukjes als garnituur)
2. Fruit deze aan in olijfolie, voeg de kruiden en het gehakt toe, bak even door en blus met de tomatenpulp
3. Laat 3 minuutjes doorkoken
4. Schik de Nachos in een vuurvaste schaal
5. Schik de saus in het midden, samen met de vegan kaas
6. Plaats in een voorverwarmde oven van 170°C, gedurende 7 à 8 minuten
7. Indien gewenst kan men afwerken met stukjes avocado, jalapeños en zwarte olijven en de resterend rode ui