



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

**Vorbereidingstijd:** 15 min | **Bereidingstijd:** 35 min | **Totale bereiding:** 50 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

# Ovenschotel met seitan, kleine aubergine, aardappel en room

## Ingrediënten

- 800g Veggie Protein Bloc
- 4 mini aubergines
- 5 licht kruimige aardappelen
- 200g cashewnoten
- $\frac{3}{4}$ l water
- $\frac{1}{2}$ el gedroogde groentebouillon
- 1el zoet paprikapoeder
- 1tl kokosbloesemsuiker ([Gula Java Brut van Amanprana](#))
- Fleur de sel ([Amanprana](#))
- Kruidenmix ([ORAC Botanico Mix met chili van Amanprana](#))
- Walnootolie ([Perigord extra vierge walnootolie van Amanprana](#))
- $\frac{1}{2}$  tl chilipoeder
- 1 teentje knoflook

## Bereiding

1. Schil de aardappelen, kook deze gaar, laat ze afkoelen en snijdt deze op plakjes.
2. De cashewnoten samen met het water, het paprikapoeder, een beetje zout en peper, de groentebouillon en de Gula Java Brut in de mixer op de hoogste stand pureren.
3. Het geheel moet romig maar toch nog vloeibaar zijn. Vervolgens kruiden met de kruidenmix.
4. De oven op 250°C voorverwarmen.
5. De steaks uit de verpakking halen, laten uitdruipen, in een vuurvaste schaal leggen, met walnootolie bedruipen en bestrooien met de kruidenmix, chilipoeder en zout.
6. De aubergines met een schaaf in schijfjes van 2 mm dik snijden en deze bovenop de seitan in laagjes leggen: een laagje aubergines, een laagje aardappel dan wat saus, enzovoort.
7. Het geheel afwerken met een laag saus en deze ongeveer 30-35 minuten in de oven zetten.
8. Daarna warm opdienen. Smakelijk eten!