



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

Vorbereidingstijd: 25 min | **Bereidingstijd:** 25 min | **Totale bereiding:** 50 min

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

Bron: bertyn.eu | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | © Stefano Vicinoadio

Raw gazpacho soep met waterkers en carpaccio van seitan

Ingrediënten

- 100 g Veggie Protein Bloc
- 6 tomaten in kwarten
- 1 kleine courgette
- 1 rode paprika
- 2 teentjes knoflook
- 1 lente-ui
- 1 kop water
- 1 el [kokosbloesemsuiker \(Amanprana Gula Java Brut\)](#)
- 2 el gistvlokken
- ½ tl [Kruidenmix \(ORAC Botanico Mix van Amanprana\)](#)
- 2 tl paprika
- 5 el waterkers
- 1 kleine ui
- 4 el [walnootolie \(Perigord extra vierge walnootolie van Amanprana\)](#)

- 1 kleine rode chilipeper

Bereiding

1. De Tamari Seitan flinterdun snijden, met citroensap en walnootolie bedruppelen, peper en zout toevoegen, de waterkers schoonmaken en de uitjes fijnhakken.
2. De knoflook pellen en samen met de tomaten, de courgette, de paprika, de lente-ui, water, kokosbloesemsuiker, gistvlokken, zoete paprikapoeder en de chilipeper 3 minuten pureren in de blender.
3. Daarna de waterkers en de ui erdoor mengen en lauwwarm opdienen met de carpaccio van seitan. Smakelijk eten!