



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳
Vorbereidingstijd: 20 min | **Bereidingstijd:** 40 min | **Totale bereiding:** 60 min

Bertyn producten: [Pepper Protein Steak](#)

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

Schorseneren in rode palmolie gebakken met seitan met tuinkers

Ingrediënten

- 1kg verse schorseneren
- 2 Pepper Protein Steaks
- 4 teentjes knoflook
- 1 citroen, hier het sap van
- Kruidenmix (ORAC Botanico-Mix met chili van Amanprana)
- Tuinkers
- 2tl Rode palmolie (Amanprana Red Palm oil)

Bereiding

1. Vul een kookpot met water, voeg een beetje zout toe en breng het water aan de kook.
2. Schil de schorseneren onder lopend koud water met een dunschiller.
3. Vergeet daarbij niet om handschoenen aan te trekken, omdat het sap van de schorseneren erg kleverig is en je handen kan doen verkleuren.
4. Snijd de schorseneren vervolgens in twee en laat ze in het kokende water glijden.
5. Laat ze ca. 25 à 30 minuten lang koken, waarbij je af en toe eens nagaat of de schorseneren nog knapperig genoeg zijn.
6. Giet daarna alles af en spoel de schorseneren ook even kort af met koud water zodat ze niet verder garen.
7. Snijd nu de seitan in reepjes en schil en hak de knoflook in fijne stukjes.
8. Laat een beetje rode palmolie van Amanprana in een pan smelten, rooster de knoflook lichtjes en voeg daarna de schorseneren en de seitan toe.
9. Roer alles goed door elkaar en laat het geheel bakken.
10. Blus kort voor alles gaar is af met het citroensap en breng het eindresultaat verder op smaak met peper, wat fleur de sel en een beetje van de kruidenmix.
11. Garneer het geheel ten slotte met een beetje tuinkers en dien deze nog warm op.