



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

Vorbereidingstijd: 10 min | **Bereidingstijd:** 40 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

Romige preisoep met vegan kaas, seitan en cashewnoten

Ingrediënten

- 1 Veggie Protein Bloc door de vleesmolen gedraaid of op hele kleine stukjes gesneden tot een seitan gehakt
- 500g uien
- 500g prei
- 1,5l groentebouillon
- 200ml witte wijn
- 2 teentjes knoflook
- 150g gistvlokken
- 100g cashewnoten (een nacht ingeweekt)
- Een snufje peper
- Een snufje fleur de sel (Amanprana)
- 1tl Kruidenmix (ORAC Botanico Mix met chili van Amanprana)
- 1el rode palmolie (Amanprana)

Bereiding

1. De uien en de prei schoonmaken en in fijne ringen snijden.
2. Het gehakt van seitan kort aanbraden in de rode palmolie, vervolgens de groenten toevoegen en op een matig vuur ongeveer 20 minuten laten stoven.
3. Blussen met de bouillon en de witte wijn en laten doorkoken.
4. Daarna met de staafmixer bewerken tot de soep mooi romig is.
5. Het meest romige effect krijg je wanneer je de seitan mee pureert, je kunt er echter ook voor kiezen de seitan apart te bakken en deze later aan de soep toe te voegen.
6. Vervolgens de gistvlokken toevoegen, afkruiden met de kruidenmix en opnieuw laten koken.
7. Is de soep hierna nog te vloeibaar, voeg er dan nog wat extra gistvlokken aan toe.
8. Deze soep smaakt het lekkerst wanneer je deze een nacht in de koelkast zet en de volgende dag weer opwarmt. Smakelijk eten!