



**Recept geschikt voor:** 4 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳  
**Vorbereidingstijd:** 20 min | **Bereidingstijd:** 30 min | **Totale bereiding:** 50 min

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

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

# Pakketjes van savooikool met seitan met saus van vanille & sinaasappel

## Ingrediënten

- 4 grote bladeren van een savooikool
- 1/2 Veggie Protein Bloc - Spelt
- 3 sinaasappelen, hier het sap van
- 1 onbehandelde citroen, hier het sap en afgewreven schil van
- 1 vanillestokje
- 4el kokosbloesemsiiker (Amanprana Gula Java Brut)
- 10g verse gember
- Olijfolie (Amanprana Verde Salud)
- 1tl Pittige kruidenmix (ORAC Botanico mix met chili van Amanprana)
- Een snufje fleur de sel (Amanprana)

## Bereiding

1. Breng een grote kookpan met gezouten water aan de kook, blancheer hier ca. 3 minuten lang de bladeren van de savooikool in en schrik ze af onder koud water.
2. Verwarm de oven vervolgens op 180° voor.
3. Snijd de seitan in grote gelijke stukken, kruid deze bij met de kruidenmix, fleur de sel en peper en wikkel de stukken in de geblancheerde bladeren van savooikool.
4. Leg alles daarna in een vuurvaste ovenschaal, besprenkel het geheel rijkelijk met de olijfolie en voeg nog een beetje fleur de sel toe.
5. Plaats de schaal vervolgens ca. 25 à 30 minuten lang in de oven.
6. Los nu de suiker op in een pan met een heel klein beetje water, snijd de vanillestokje open en doe deze samen met de citroenschil in de pan.
7. Laat alles kort karamelliseren, blus het geheel daarna met het sap van de sinaasappelen en de citroen en verwijder het vanillestokje.
8. Schik de pakketjes van savooikool ten slotte op een bord, besprenkel ze met de saus en serveer het eindresultaat als voorgerecht. Smakelijk eten!