



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

Vorbereidingstijd: 20 min | **Bereidingstijd:** 15 min | **Totale bereiding:** 35 min

Bertyn producten: Veggie Protein Steak - Spelt

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

Seitan met gegrilde groenten, verse kruiden en blauwe aardappel

Ingrediënten

- 6 Vastkokende aardappelen
- 6 blauwe aardappelen
- 8 wortelen
- 4 minicourgettes
- 4 mini-aubergines
- 8 kerstomaten
- 2 Veggie Protein Steaks – Spelt
- Verse kruiden, zoals rozemarijn, tijm en lavendel
- Pittige kruidenmix ([Amanprana ORAC Mix met chili](#))
- 2el olijfolie ([Amanprana Verde Salud](#))
- Fleur de sel ([Amanprana](#))
- Peper

Bereiding

1. Laat de aardappelen gaar worden in licht gezouten water.
2. Zorg er wel voor dat deze nog vast van structuur zijn.
3. Laat ze afkoelen en snijdt op fijne schijfjes.
4. Maak een marinade klaar van olijfolie, fleur de sel, peper, de pittige kruidenmix en de verse kruiden.
5. Maak de verschillende soorten groenten schoon en snijd ze in de gewenste vorm.
6. Snijd de seitan in flinterdunne schijfjes.
7. Leg deze samen met de groenten en de aardappelen in een ruime kom en breng de marinade vervolgens met een borstel aan op alle ingrediënten.
8. Laat het geheel vervolgens minstens 2 uur lang intrekken.
9. Wanneer de marinade goed ingetrokken is de grillplaat met een beetje olijfolie invetten.
10. Vervolgens de groenten en de seitan mooi grillen, tot de stukken nog enigszins knapperig zijn.
11. Kruid bij met wat fleur de sel en peper.
12. Voeg ook nog een beetje verse kruiden toe.
13. Serveer de groenten terwijl ze nog warm zijn. Eet smakelijk.