



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳
Vorbereidingstijd: 120 min | **Bereidingstijd:** 10 min | **Totale bereiding:** 130 min
Bertyn producten: [Veggie Protein Bloc - Natur](#) [Veggie Protein Steak - Natur](#)

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

Seitan marinade recept. Heerlijk op de barbecue.

Ingrediënten

- 400 ml BBQ saus
- 200 ml [olijfolie, Hermanos Catalan \(Amanprana\)](#)
- 400 ml koolzaadolie
- 4 Teentjes knoflook
- 2 kleine uien
- 3 eetlepels Agavesiroop
- 3 eetlepels [ORAC Botanico-mix, spicy kruiden \(Amanprana\)](#)
- 1 eetlepel [Khoisan fleur de sel \(Amanprana\)](#)
- 1 eetlepel Paprikapoeder, heet
- 1 Citroen, hier het sap van
- 1/2 Bosje munt

Bereiding

1. Alle ingrediënten voor de marinade met de mixer kort mixen.