



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

Vorbereidingstijd: 15 min | **Bereidingstijd:** 45 min | **Totale bereiding:** 60 min

Bertyn producten: [Pepper Protein Steak](#)

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

Seitan pepersteak met vegan gratin van paarse aardappelen

Ingrediënten

- 2 Pepper Protein Steaks
- 4 paarse aardappelen
- 200g cashewnoten
- $\frac{3}{4}$ l water
- $\frac{1}{2}$ el groentebouillon
- 1el paprikapoeder
- 1tl kokosbloesemsuiker (Amanprana Gula Java Brut)
- een beetje Fleur de sel (Khoisan fleur de sel)
- Kruidenmix (ORAC Botanico Mix met chili van Amanprana)
- Walnootolie (Périgord extra vierge walnootolie van Amanprana)
- 1 teentje knoflook

Bereiding

1. De cashewnoten samen met het water, het paprikapoeder, een beetje zout en peper, de groentebouillon en de kokosbloesemsuiker in de mixer op de hoogste stand pureren.
2. Het geheel moet romig maar toch nog vloeibaar zijn, wanneer het nog te vast is van structuur kun je nog wat extra water toevoegen.
3. Kruid het geheel vervolgens af met wat kruidenmix.
4. Verwarm de oven voor op 250°C. Haal de seitan uit de verpakking, laat deze goed uitdruppel en leg deze in een ovenschaal.
5. Druppel wat walnootolie over de seitan en bestrooi met wat kruidenmix, peper en fleur de sel.
6. De paarse aardappelen vervolgens met een schaaf in dunne schijfjes schillen en deze, afwisselend met de saus, op de seitan stapelen.
7. Zorg er voor dat het laatste laagje de saus is.
8. Zet de schotel vervolgens in de oven en bak deze ongeveer in 40-45 minuten.
9. Test of de aardappelen gaat zijn en dien op wanneer dit het geval is. Eet smakelijk!