



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳
Vorbereidingstijd: 10 min | **Bereidingstijd:** 15 min | **Totale bereiding:** 25 min
Bertyn producten: [Veggie Protein Steak - Spelt](#)

Bron: bertyn.eu | Chef: [Isabel Boerdam](#) | © Isabel Boerdam

Seitan steak met notencrumble korst

Ingrediënten

- 4 Veggie Protein Steaks - Spelt
- 100 gram geroosterde ongezouten noten
- 25 gram kokosvezels (Amanprana)
- 2 theelepels Flamuno Botanico Mix (Amanprana) (niet noodzakelijk, wél heel lekker!)
- 2 eetlepels maismeel (maizena)
- 4 eetlepels water

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius en beleg een bakplaat met bakpapier
2. Open de seitan steak, laat hem uitlekken en dep hem droog met een keukenpapiertje.
3. Doe het maismeel met de eetlepels water in een diep bord, meng en laat even staan tot het een dik papje is
4. Doe de noten in een keukenmachine of blender en pulse tot ze grof gemalen zijn.
5. Meng de notencrumble met de kokosvezels en de Botanico Mix in een diep bord.
6. Dip de seitan steak eerst in het maispapje aan beide zijden, en daarna in de notencrumble. Zorg dat de notencrumble er royaal op zit en druk het stevig aan om te zorgen dat het vastkleeft
7. Leg de gepaneerde seitan steaks voorzichtig op de bakplaat en bak in 10-15 minuten goudbruin en gaar. Halverwege even keren.