



Recept geschikt voor: 4 porties | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳
Vorbereidingstijd: 0 min | **Bereidingstijd:** 30 min | **Totale bereiding:** 30 min
Bertyn producten: [Veggie Protein Bloc - Natur](#) [Veggie Protein Steak - Natur](#)

Bron: bertyn.eu | Chef: [Miki Duerinck en Kristin Leybaert](#) | © Miki Duerinck en Kristin Leybaert

Seitanbrochette in hazelnotenbeslag

Ingrediënten

- 200g Veggie Protein Seitan
- 1 eetlepel sojasaus
- 100g pastinaak
- 100g vruchtvlees van pompoen
- 100g boekweitmeel
- 2dl water
- 60g hazelnoten
- peper en zout
- kokosolie voor de frituur ([Kokovita](#))

Bereiding

1. Snijd de seitan in dobbelstenen en druppel de sojasaus erover. Kruid met peper en roer de seitan om.
2. Schil de pastinaak en de pompoen en snijd ze in dobbelstenen.
3. Maak 4 brochettes met afwisselend dobbelstenen seitan, pastinaak en pompoen.
4. Vermeng het boekweitmeel met het water, peper en zout.
5. Maal de hazelnoten fijn en roer ze door het boekweitbeslag.
6. Verwarm de frituurolie voor op 170°C.
7. Bedruip de brochettes met het beslag zodat alle kanten mooi bedekt zijn.
8. Laat het mandje in de friteuse zakken en leg de brochettes rechtstreeks in de frituurolie. Frituur de brochettes goudbruin.