



**Recept geschikt voor:** 10 stuks | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳

**Vorbereidingstijd:** 0 min | **Bereidingstijd:** 20 min | **Totale bereiding:** 20 min

**Bertyn producten:** [Veggie Protein Bloc - Natur](#)

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

# Seitankoeckjes

## Ingrediënten

- 100g ui
- 100g hazelnoten
- 100g broodkruim
- 200g Veggie Protein Bloc - Natur
- verse peterselie
- 50g boekweitmeel
- 3 eetlepels sesampasta (tahin)
- [kokosolie \(Amanprana\)](#)
- [Orac Botanico mix, mild \(Amanprana\)](#)

# Bereiding

Hartige seitankoekjes zijn net zo lekker als zoete koekjes. Deze koekjes bak je zonder suiker, maar met sesampasta, kokosolie en seitan!

Deze hartige seitankoekjes bak je niet in de oven maar in de pan.

1. Pel de ui en snipper hem heel fijn.
2. Maal de hazelnoten en het broodkruim.
3. Hak de seitan en de peterselie fijn.
4. Vermeng de ui, de hazelnoten, het broodkruim en de seitan met de peterselie, het boekweitmeel en de sesampasta.
5. Breng het mengsel op smaak met Orac Botanico mix, mild.
6. Vorm platte koekjes van het mengsel.
7. Verwarm wat kokosolie in een pan en bak de koekjes aan beide zijden tot ze een mooi korstje hebben.