



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

Vorbereidingstijd: 20 min | **Bereidingstijd:** 30 min | **Totale bereiding:** 50 min

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

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

Soep van peterseliewortel en amandelmelk met seitan & cherry tomaten

Ingrediënten

- 250gr Veggie Protein Bloc
- 2 peterseliewortels
- 1 kleine ui
- ½l groentebouillon
- ½l amandelmelk
- 1 teentje knoflook
- 1tl kruidenmix (Amanprana Orac Botanico mix spicy)
- 1tl Fleur de sel (Amanprana)
- Zwarte peper
- 10 cherry tomaten
- Olijfolie (Verde Salud van Amanprana)

Bereiding

1. De peterseliewortel, de ui en de knoflook schillen en in gelijke blokjes snijden.
2. Deze vervolgens in de groentebouillon doen en kort even opkoken.
3. Daarna 10 minuten op een zacht vuur laten doorkoken, de amandelmelk toevoegen en met de staafmixer pureren tot de soep mooi romig is.
4. De seitan in blokjes snijden en afwisselend met de cherry tomaten op een houten spiesje steken, met olijfolie bestrijken, kruiden met peper, fleur de sel en kruidenmix en daarna op de barbecue of in de grillpan grillen en opdienen bij de soep. Eet smakelijk!