



Recept geschikt voor: 1000 gram | **Moeilijkheid:** 🧑🍳 🧑🍳

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

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

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

Spareribs marinade Tex Mex style. Lekkere saus voor seitan met kokosbloesemsuiker

Ingrediënten

- Veggie Protein Bloc
- 500 ml Tomatenketchup (bij voorkeur zelf gemaakt)
- 100 ml Olijfolie (Amanprana Verde Salud)
- 2el Liquid smoke
- 1 Ui
- 4 Teentjes knoflook
- 2 Verse rode chili's
- 2el Kruiden (Amanprana ORAC Botanico-Mix)
- 4el Ahornsiroop +
- 1el Kokosbloesemsuiker (Amanprana Gula Java Brut)
- 1tl Zoet paprikapoeder
- 1tl Peper

- 1tl Fleur de sel

Bereiding

1. De chili, knoflook en uien pellen en in zeer kleine blokjes snijden.
2. Vervolgens in een koekenpan de olie verhitten en daarin de groenten blokjes kort aanbakken tot ze wat zachter zijn geworden.
3. De pan van het fornuis nemen en de andere ingrediënten in de pan toevoegen.
4. Blijf echter wel roeren totdat het mengsel goed verdeeld is.
5. Tot slot de marinade met zout, zwarte peper en zoet paprikapoeder kruiden en dan de nog warme marinade op eventueel klaarliggende seitan aanbrengeen.
6. Hierna de seitan nog minstens 2 uur laten rusten zodat de spareribs marinade goed in kan trekken, voordat ze gebraden of gegrild worden.