



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳
Vorbereidingstijd: 20 min | **Bereidingstijd:** 20 min | **Totale bereiding:** 40 min
Bertyn producten: [Veggie Protein Bloc - Spelt](#)

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

Speltpasta met cantharel en seitan. Heerlijk recept met een saus van witte wijn en amandelroom.

Ingrediënten

- Veggie Protein Bloc – Spelt
- 500gr speltpasta
- 1tl olijfolie ([Verde salud van Amanprana](#))
- 1 grote ui
- 3 teentjes knoflook
- 300g verse cantharellen
- 150ml groentebouillon
- 150ml vegan witte wijn
- 3 el witte amandelroom
- 1el [kokosolie \(Amanprana\)](#)
- 1 bosje bladpeterselie
- 1 bosje bieslook
- Een snufje [fleur de sel \(Amanprana\)](#)

- Een snufje Peper

Bereiding

1. Snijd de seitan in fijne reepjes en schroei deze kort dicht in een pan en een eetlepel kokosolie van Amanprana, totdat de seitan er mooi bruin uitziet.
2. Leg de reepjes vervolgens op een bord en zet deze apart.
3. Breng het water voor de pasta aan de kook, voeg wat zout toe aan het water en kook de pasta al dente gaar.
4. Maak de cantharellen schoon en snij deze in schijfjes.
5. Pel de ui en snijd hem in kleine blokjes.
6. Snijd de teentjes knoflook in dunne schijfjes en schroei alles samen dicht in een beetje olijfolie.
7. Bak de afgekoelde reepjes seitan nu een tweede keer apart, maar ditmaal tot ze goed krokant zijn.
8. Voeg daarna het mengsel met de cantharellen en ui toe en sauteer alles even kort.
9. Blus het geheel af met groentebouillon en wijn en breng alles opnieuw aan de kook.
10. Voeg vervolgens 3 eetlepels amandelroom toe, laat het geheel inkoken en breng alles op smaak met de fleur de sel en peper uit de molen.
11. Hak nu de peterselie en de bieslook fijn en meng de stukjes onder de saus zonder het geheel nog een keer op te warmen.
12. Giet de saus ten slotte over de pasta en roer het eindresultaat nog een laatste keer goed, alvorens het meteen daarna warm op te dienen. Smakelijk eten.