



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

Vorbereidingstijd: 15 min | **Bereidingstijd:** 60 min | **Totale bereiding:** 75 min

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

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

Soep van sperziebonen met aardappel en seitan

Ingrediënten

- 1/2 Veggie Protein Bloc of 2 Veggie Protein Steaks in stukjes
- 500g sperziebonen
- 2 wortelen
- 1 preistengel
- 2 stengels selderij
- 3 aardappelen
- 1,5l groentebouillon
- 1 ui
- 1 tl bloem
- 1 tl bonenkruid

Bereiding

1. Maak de sperziebonen en soepgroenten schoon en snijdt deze in stukje van ongeveer 1 centimeter.
2. Doe deze samen met de blokjes seitan in de groentebouillon en laat deze pan ongeveer een uur zachtjes koken.
3. Snijdt de aardappelen in blokjes en voeg deze na ongeveer een half uur toe aan de bouillon.
4. Snij de ui en de prei in blokjes en braadt deze samen met wat olijfolie goudgeel.
5. Voeg hier vervolgens nog een lepel bloem aan toe en doe deze samen met het verse bonenkruid in de soep.
6. Voordat je de soep op gaat dienen wel eerst het kruid verwijderen. Eet smakelijk!