



Recept geschikt voor: 2 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳
Vorbereidingstijd: 5 min | **Bereidingstijd:** 5 min | **Totale bereiding:** 10 min

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

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

Vegetarische kruidensteaks met marinade van munt.

Ingrediënten

- 2 Veggie Protein steaks – Spelt
- 100 ml olijfolie (Verde salud van Amanprana)
- 2 Teentjes knoflook
- 1el limoensap
- 1 bosje bieslook
- 1/2 bosje platte peterselie
- Een beetje verse munt
- 1el kruiden (ORAC botanico-mix van Amanprana)
- 1tl Bonte peper
- 1tl Fleur de sel (Amanprana)

Bereiding

1. De verse kruiden en de knoflook met een scherp mes fijnhakken en in een kom doen.
2. De fijngemalen kruiden, de bonte peper, fleur de sel en de andere ingrediënten aan de verse kruiden toevoegen en een marinade maken.
3. Daarmee de steaks dik insmeren en de steaks stuk voor stuk in aluminiumfolie inpakken.
4. De steaks een nacht lang in de koelkast laten rusten en voor het grillen uit de folie halen.
5. Leg de steaks op de barbecue en grill deze aan beide kanten vijf minuten tot ze een heerlijk bruin korstje krijgen.
6. Voor het opdienen de rest van de marinade en de kruiden nog op de steak naar smaak aanbrengen. Eet smakelijk!