



Recept geschikt voor: 2-4 personen | **Moeilijkheid:** 🧑🍳 🧑🍳

Vorbereidingstijd: 20 min | **Bereidingstijd:** 0 min | **Totale bereiding:** 20 min

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

Bron: bertyn.eu | Chef: [Isabel Boerdam](#) | © Isabel Boerdam

Vegetarische steak tartare met tomaat en mango

Ingrediënten

- 2 Veggie Protein Steaks - Spelt
- 10 zongedroogde tomaatjes
- 25 cherry tomaatjes
- 1 flinke eetlepel kappertjes
- 1 kleine mango
- 2 stengels bosui
- 1 handje pijnboompitten
- zout en peper naar smaak (ik gebruikte Khoisan Fleur de Sel uit Zuid-Afrika van Amanprana)

Bereiding

1. Haal de seitan uit de verpakking en laat uitlekken. Het vocht heb je niet nodig.
2. Hak de seitan met een groot hakmes fijn, tot je de kruimelige structuur hebt van echte steak tartare.
3. Doe de zongedroogde tomaatjes met 10 cherry tomaatjes en de eetlepel kappertjes in een keukenmachine en mix tot een grove tapenade.
4. Schil de mango, ontdoe hem van de pit en snij in kleine blokjes.
5. Snij de overige cherry tomaatjes in kleine stukjes.
6. Gebruik een schaar om het groene gedeelte van de bosuitjes in dunne ringetjes te knippen.
7. Verhit een droge koekenpan en rooster daarin de pijnboompitten tot ze goudbruin zijn.
8. Meng de seitan tartare met de tomatentapenade, mangoblokjes, driekwart van de cherrytomaatjes en de bosuitjes. Breng op smaak met een stevige peper en grof zeezout, zoals bijvoorbeeld Khoisan Fleur de Sel.
9. Vul een serveerring (of gebruik je vrije hand) om een mooi rondje steak tartare op de borden te leggen. Garneer met de overige cherrytomaatjes, eventueel wat extra kappertjes en de geroosterde pijnboompitten.