



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

Vorbereidingstijd: 15 min | **Bereidingstijd:** 40 min | **Totale bereiding:** 55 min

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

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

Heerlijk stoofpotje van seitan met truffelolie en savooikool

Ingrediënten

- 1 middelgrote savooikool
- 1 Veggie Protein Bloc
- 1 ui
- 0,75l droge witte wijn
- 6 el truffelolie
- 100g cashewnoten
- 1 teentje knoflook
- 1 el Orac Botanico kruidenmix (Amanprana)

Bereiding

1. De savooikool in grote stukken snijden, wassen en daarna in reepjes snijden.
2. De uien en de knoflook pellen, en deze en de seitan in blokjes snijden.
3. Vervolgens een grote pan op het vuur zetten, de truffelolie erin gieten en verhitten.
4. Hierin de uien en de knoflook fruiten, de savooikool en de blokjes seitan toevoegen, alles goed mengen en 2 minuten samen in de pan bruin laten worden.
5. Daarna het geheel afblussen met de witte wijn en goed laten koken.
6. Daarna de temperatuur halveren en met het deksel op de pan ongeveer 15-20 minuten laten sudderen.
7. De cashewnoten met ong. 100-150 ml water in een mixer doen en pureren. Net zo lang water toevoegen tot er een room ontstaat.
8. Deze bij de savooikool gieten en alles nogmaals kort mengen.
9. Daarna op een laag vuurtje met het deksel erop nog 15 minuten laten trekken.
10. Kruiden met ORAC botanico mix, peper en zout en opdienen met bijvoorbeeld een aardappelpuree of salade. Smakelijk!