



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

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

**Bertyn producten:** [Veggie Chili Protein Tops](#)

Bron: [bertyn.eu](http://bertyn.eu) | Chef: [Serge Restiau](#) | © Serge Restiau

# Sweet chili met quinoa

## Ingrediënten

- groene gemengde sla
- 1 pak quinoa
- 1 rode ui
- rode palm olie extra virgin, Amanprana
- Veggie Chili Protein Tops
- 1 bussel platte peterselie
- 1 gele paprika
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika

## Bereiding

1. Gaar de volledige paprika's in een oven van 180°C tot ze mooi geblakerd zijn. Laat ze dan afkoelen in een kom. Verwijder het vel en de zaadjes. Let wel op: hou het vocht bij ! (in kom)
2. Snijd de paprika verder in lange reepjes.
3. Kook ondertussen de quinoa gaar (zie verpakking).
4. Snij de ui in fijne ringen, en caramelizeer ze in rode palmolie.
5. Voeg dan de reepjes paprika eraan toe en bak ze 2 minuutjes verder.
6. Blus met het vocht van de paprika's. bak ook de Veggie Chili Protein seitan Tops in een pan.
7. Meng dan de seitan met de groenten en schik alles op een bord.
8. Werk verder af met platte peterselie.