



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 | Chef: [Serge Restiau](#) | © Serge Restiau

Sweet chili taco met seitan

Ingrediënten

- groene gemengde sla
- 1 rode ui
- Olijfolie Verde Salud (Amanprana)
- Kokos-olijf- rode palm olie (Amanprana)
- Veggie Chili Protein Tops
- 1 teentje knoflook
- Verse guacamole
- Naar keuze geraspte kaas
- 1 bussel verse koriander
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika

Bereiding

1. Was en droog de sla (kan een mix zijn van verschillende soorten).
2. Snij de rode ui in halve dunne ringen.
3. Was en snij de paprika's in fijne lange reepjes en fruit ze in cocos-olijf-palm olie samen met de ui.
4. Bak de sweet chili seitan in de pan en maak de wraps warm in de oven of droge pan.
5. Schik vervolgens de sla, ui, paprika's en seitan op de wrap en rol hem dicht of neem taco's. Serveer er verse guacamole bij met eventueel tortilla chips en kaas.