



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

Vorbereidingstijd: 20 min | **Bereidingstijd:** 20 min | **Totale bereiding:** 40 min

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

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

Tagliatelle met Scaloppine Di Vitello van seitan. Recept met champignons, amandelroom en witte wijn

Ingrediënten

- 1 Veggie Protein Bloc – Spelt
- 50g Vegan boter
- 1 ui
- 300g Champignons
- 125ml Groentebouillon
- 125ml Vegan droge witte wijn
- 1 Pak groene tagliatelle
- 200ml Spelt- of witte amandelroom
- Een snufje fleur de sel
- Een snufje zwarte peper
- 2 laurierbladeren
- Olijfolie (Amanprana Verde Salud)

Bereiding

1. Snijd de seitan in vier gelijke stukken, die je vervolgens in een rijkelijke hoeveelheid olijfolie dichtschroeit.
2. Voeg hierbij de fleur de sel en peper toe en leg de seitan vervolgens op een bord om af te koelen.
3. Maak de champignons en de ui schoon en snijd ze in schijfjes.
4. Laat deze in een beetje olijfolie stoven en blus ze af met de wijn.
5. Voeg vervolgens de groentebouillon toe.
6. Doe er al roerend de plantaardige room/amandelroom bij en voeg de laurierbladeren en daarna de seitan toe.
7. Laat deze pan vervolgens een kwartier met het deksel erop sudderen.
8. Kook de tagliatelle intussen al dente in rijkelijk gezouten water, giet de pasta daarna af en serveer deze samen met de saus, seitan en champignons.
9. Breng naar wens nog wat op smaak met wat extra fleur de sel en peper. Smakelijk eten.