



Recept geschikt voor: 6 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳

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

Bertyn producten: [Veggie Gehakt](#)

Bron: bertyn.eu | Chef: [Chantal Voets](#) | © Chantal Voets

Thai fingerfood met Spelt seitan, citroengras en koriander

Ingrediënten

- 1 stengel citroengras
- 1 rood chilipepertje
- 3 knoflookteentjes
- 200 g Bertyn veggie gehakt
- Tamari sojasaus (Lima)
- Okinawa omega 3/6/9 Happy Perilla Special
- olijfolie extra vierge Verde Salud
- pindanoten (grof gehakt) of andere noten
- verse koriander
- rijstvellen

Bereiding

1. Pureer in de keukenrobot 1 stengel citroengras (reeds in kleine stukjes gesneden), rood pepertje, knoflookteentjes, beetje gehakt en sojasaus tot een gladde massa en laat even rusten in de koelkast zodat de smaken zich goed kunnen vermengen.
2. Bak het seitangehakt op een hoog vuur in olijfolie en meng het met de pasta.
3. Hak de noten grof.
4. Laat de rijstvellen één voor één weken in heet water. Voor loempia's neem je het hele vel, voor kleine dim-sums snijd je het vel in 4 stukken.
5. Neem een klein beetje gehakt, strooi er wat gehakte pinda's over (of meng deze al van tevoren onder het gehakt samen met een lepeltje Happy Perilla Special), leg er 2 à 3 blaadjes koriander op en vouw het pakketje toe.