



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

**Vorbereidingstijd:** 1 min | **Bereidingstijd:** 10 min | **Totale bereiding:** 11 min

**Bertyn producten:** [Instant Protein Veganmix – 3x 90g Seitanburger](#)

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

# Thaise eiwitrijke balletjes om je handen af te likken

## Ingrediënten

- [1 zakje Instant Protein Veganmix – 3x 90g Seitanburgers van Bertyn \(150 g\)](#)
- 120 à 150 ml kokosmelk
- 1 eetl verse geraspte gember
- 1 eetl verse look

- 1 theel chilipeper
- Bosje verse koriander
- Lente-ui

## Bereiding

1. Doe de inhoud van het zakje in een kom, voeg er de gember, look, chilipeper en vers gehakte koriander aan toe.
2. Goed mengen en vervolgens 120 à 150 ml kokosmelk toevoegen.
3. Het deeg even kneden tot alles mooi gemengd is.
4. Verdeel het deeg in 10 tot 20 bolletjes.
5. Bak de bolletjes in extra vierge olijfolie of kokosolie in de pan totdat ze rondom mooi bruin zijn.
6. Lekker met een beetje zoetzure Thaise saus erover.
7. Afwerken met gesneden lente-ui en verse blaadjes koriander