



Recept geschikt voor: 3 personen | **Moeilijkheid:** 🍳
Vorbereidingstijd: 1 min | **Bereidingstijd:** 14 min | **Totale bereiding:** 15 min

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

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

Apero hapje eiwitrijke seitan reepjes

Ingrediënten

- [1 zakje Instant Protein Veganmix - 3x 90g Seitanburger van Bertyn \(150 g\)](#)
- 120 à 150 ml water
- 1 wortel
- 1 paprika
- 1 ui

Bereiding

1. Doe de droge massa in een grote kom.
2. Hak de groenten zeer fijn en voeg ze toe aan de droge seitanmix.
3. Voeg er dan 120 à 150 ml water aan toe, en maak er een homogene massa van.
4. Verdeel de seitan in 3 en maak er 3 burgers van.
5. Leg de burgers in de pan, druk ze aan met een spatel en bak ze aan weerszijden in extra vierge olijfolie.
6. Snij de hamburgers in reepjes en je hebt een heerlijk apero hapje voor op de plank!