



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳
Vorbereidingstijd: 10 min | **Bereidingstijd:** 15 min | **Totale bereiding:** 25 min

Bertyn producten: [Pepper Protein Steak](#)

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

Vegan biefstuk met romige champignonsaus.

Ingrediënten

- 2 Pepper Protein Steaks (700g)
- 500g bruine champignons
- 200g cashewnoten
- 4 teentjes knoflook
- 3el Balsamico
- 1tl [fleur de sel \(Amanprana\)](#)
- Een snufje peper
- 1tl [Kruidenmix \(Orac Botanico mix van Amanprana\)](#)
- 2el [Rode palmolie \(Amanprana\)](#)

Bereiding

1. De champignons schoonmaken en deze vervolgens in een pan met de rode palmolie verhitten.
2. De teentjes knoflook pellen, in schijfjes snijden en deze bij de champignons toevoegen.
3. Deze ongeveer 4-5 minuten aanbraden.
4. Intussen de cashewnoten met ong. 300 ml water in de mixer pureren tot je een romige en melkachtige substantie hebt.
5. De champignons met de balsamico blussen (al schuddend), de cashewmelk toevoegen en alles vervolgens laten inkoken.
6. Afkruiden met peper en fleur de sel.
7. De steaks met een beetje rode palmolie langzaam braden in een pan.
8. Wanneer beide kanten goudbruin zijn op de borden leggen en rijkelijk garneren met de champignons en de saus.
9. Je kunt dit gerecht serveren met bijvoorbeeld een beetje rijst, wat groenten of een zoete aardappel. Smakelijk eten!