



Recept geschikt voor: 500 gram | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳

Vorbereidingstijd: 360 min | **Bereidingstijd:** 10 min | **Totale bereiding:** 370 min

Bertyn producten: Veggie Protein Bloc - Spelt

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

Vegan curry marinade met kurkuma en gember. Ideaal voor barbecue!

Ingrediënten

- 1 Veggie Protein Bloc – Spelt
- 30g Verse gember
- 3 Teentjes knoflook
- ½ eetlepel Amanprana ORAC Botanico-mix, spicy
- ½ Chili
- 8 eetlepels Amanprana Verde Salud extra vierge olijfolie
- 2 eetlepels Amanprana extra vierge walnootolie
- 4 theelepels Indische currypoeder
- 1 theelepels Kurkuma
- 1 theelepels Khoisan fleur de sel
- Een snuffje Bonte peper
- 2 eetlepels Limoensap
- 2 eetlepels Amanprana Gula Java Brut Kokosbloesemsuiker

Bereiding

1. Alle ingrediënten behalve de seitan met de mixer of een staafmixer net zo lang mixen dat de kokosbloesemsuiker compleet opgelost is.
2. Vervolgens ca. 1,5 cm dikke schijven uit de seitan snijden en met de vegan curry marinade in diepvrieszakjes laten rusten, tenminste 6 uur en bij voorkeur 12 - 24 uur.
3. Vervolgens de seitan op een houtskool barbecue aan iedere kant ca. 3 - 5 minuten grillen (afhankelijk van de temperatuur).
4. Geniet vervolgens van de heerlijk gemarineerde seitan!