



**Recept geschikt voor:** 8 stuks | **Moeilijkheid:** 🧑‍🍳 🧑‍🍳 🧑‍🍳  
**Vorbereidingstijd:** 45 min | **Bereidingstijd:** 4 min | **Totale bereiding:** 49 min  
**Bertyn producten:** [Veggie Gehakt](#)

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

# Vegan kroketten met seitan

## Ingrediënten

- olie, om te bakken
- 300 gram oesterzwammen
- 250 gram Veggie Premium Gehakt
- 3 teentjes [zwarte knoflook](#)
- 80 gram [olijfolie](#)
- 80 gram bloem

- 800 ml. groentebouillon
- 2 eetlepel paprikapoeder
- 1 rode paprika, in kleine blokjes gesneden
- blikje tomatenpuree van ongeveer 70 gram
- 2 eetlepel peterselie
- 4 theelepels agar agar
- 100 ml. koud water
- 50 gram kikkererwtenmeel, maiszetmeel kan ook
- 24 eetlepels plantaardige melk, zoals ongezoete haverdrank
- paneermeel
- kokosolie, om te frituren

# Bereiding

1. Snij de oesterzwammen en de zwarte knoflook.
2. Bak de zwammen kort in wat olie in een koekenpan tot ze kleuren en voeg er de look en seitan aan toe hou apart.
3. Maak een roux met de bloem.
4. Voeg de groentebouillon toe en roer alles goed door.
5. Voeg de reepjes oesterzwammen en seitan toe, paprikapoeder, blokjes paprika, tomatenpuree en peterselie toe en laat een minuutje of 2 zachtjes pruttelen.
6. Los de agar agar op in het koude water en voeg het mengsel toe aan de ragout.
7. Laat 2 minuten op laag vuur zachtjes meekoken.
8. Stort de ragout over een metalen bakplaat of dienblad, dek af met huishoudfolie en zet minimaal een paar uur of liever nog een nacht in de koelkast.
9. Draai kroketten van de opgesteven ragout. Je haalt ongeveer 8 stuks uit deze hoeveelheid.
10. Meng het kikkererwtenmeel(of maiszetmeel) met de plantaardige melk met een garde tot een glad mengsel zonder klontjes. Giet het mengsel in een diep bord.
11. Bestrooi in het andere diepe bord een laag paneermeel.
12. Rol de kroketten één voor één door het natte mengsel en vervolgens door het paneermeel. Herhaal dit 1 keer.
13. Frituur de kroketten tot ze beginnen te kleuren.