Recept geschikt voor: 2 personen | **Moeilijkheid:**
Voorbereidingstijd: 15 min | **Bereidingstijd:** 20 min | **Totale bereiding:** 35 min

Bertyn producten: Veggie Protein Steak - Natur

Bron: bertyn.eu | Chef: Stefano Vicinoadio | © Stefano Vicinoadio

Vegan ovenschotel recept met seitan, asperges en saffraan-hollandaise saus

Ingrediënten

- 2 Veggie Protein Steaks – Natur
- 200g Aspergetoppen
- 100g Rode palmolie (Amanprana)
- 3 eetlepels biologische amandelpasta
- 1 Scheut vegan witte wijn
- Een snufje zwarte peper
- Een snufje Fleur de sel (Amanprana)
- Een mespuntje Saffraan
- Een bosje Gehakte krulpeterselie

Bereiding

1. De aspergetoppen in kokend zout water blancheren en daarna direct in koud water leggen.
2. De rode palmolie in een kleine pan op zeer lage temperatuur vloeibaar laten worden en tussendoor in ca. 200ml warm aspergewater een scheut witte wijn en 3 eetlepels amandelpasta oplossen en aan de olie toevoegen.
3. Daarbij de temperatuur verhogen en steeds blijven roeren.
4. Als de saus te dik is iets meer water toevoegen en als de saus te dun is iets meer amandelpasta toevoegen. De saus moet niet te dun zijn om goed te kunnen gratineren.
5. De saus met fleur de sel, peper en saffraan aromatiseren en opzij zetten.

Verwarm de oven voor op 180°C.

1. De verpakking van de seitan openen.
2. De seitan steaks een beetje uitknijpen en in een ovenschaal leggen.
3. Vervolgens wat van de Hollandaise saus hier op aanbrengen en dan de aspergetoppen eroverheen leggen.
4. Daaroverheen nog een keer een beetje hollandaise saus doen en alles in de voorverwarmde oven zetten en bakken totdat de saus aan de bovenkant goudbruin gegratineerd is.
5. Gehakte peterselie eroverheen strooien en de vegan ovenschotel direct opdienen.