



**Recept geschikt voor:** 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳

**Vorbereidingstijd:** 10 min | **Bereidingstijd:** 10 min | **Totale bereiding:** 20 min

**Bertyn producten:** [Teriyaki Protein Tops](#)

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

# Vegan pasta recept met seitan, ui en witte wijnsaus en gistvlokken voor de smaak van kaas.

## Ingrediënten

- 500g Pasta
- Teriyaki Protein Tops
- 2 Teentjes knoflook
- 1 Grote ui
- 200 ml Witte wijn (Kies voor vegan witte wijn)
- Snufje zout Fleur de sel (Khoisan fleur de sel)
- Snufje Zwarte peper
- ½tl Kruiden (Amanprana ORAC Botanico-mix, spicy)
- 3el Olijfolie (Amanprana Verde salud)
- 2el Zonnebloempitten
- 1el Gistvlokken

## Bereiding

1. De zonnebloempitten en gistvlokken in een verhouding van 2:1 in een blender doen en met een flink snufje fleur de sel en wat peper in de blenden tot er een vegan strooikaas ontstaat.
2. De pasta in een ruime hoeveelheid gezouten water 'al dente' koken.
3. De knoflook en de ui pellen en in kleine schijven snijden.
4. Vervolgens in een pan ca. 2 - 3 eetlepels olijfolie verhitten en de knoflook en ui scherp aanbakken totdat ze een lichte kleur krijgen.
5. Daarna de seitan toevoegen en alles nog een keer kort aanbakken.
6. Vervolgens met witte wijn afblussen en nogmaals kort laten koken.
7. Het mengsel vervolgens van het fornuis nemen en aromatiseren met fleur de sel, zwarte peper en de kruiden.
8. Vervolgens de mix van seitan en ui over de pasta verdelen en de eerder gemaakte mix van gistvlokken en zonnebloempitten eroverheen strooien.
9. Daarna direct serveren. Smakelijk!