



Recept geschikt voor: 25 porties | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳
Vorbereidingstijd: 15 min | **Bereidingstijd:** 0 min | **Totale bereiding:** 15 min

Bertyn producten: [Teriyaki Protein Tops](#)

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

Frisse vegan paté van seitan met bieslook en liquid smoke

Ingrediënten

- Teriyaki Protein Tops
- 1 klein blikje Kidneybonen
- 1/2 Grote ui
- 1el Liquid smoke
- 1el Poeder voor aardappelpuree
- 1 bosje Verse bieslook
- 1el Walnootolie (Amanprana Perigord extra vierge)
- 1tl Kruiden (Amanprana ORAC Botanico-mix)
- Een snufje Zwarte peper
- Een snufje Fleur de sel (Amanprana)
- 1tl Paprikapoeder

Bereiding

1. De kidneybonen afgieten en kort afspoelen.
2. De bonen vervolgens met de seitan in een blender doen.
3. De uien pellen en in blokjes snijden en deze met een eetlepel walnootolie in een pan met antiaanbaklaag zachtjes stoven. Zorg er voor dat de ui niet bruin wordt.
4. Vervolgens de uien bij de andere ingrediënten in de blender doen.
5. Het mengsel met de kidneybonen, de seitan en de ui voorzichtig en langzaam pureren totdat een relatief dichte maar ook vloeibare pap ontstaat. Als de consistentie te vast is een beetje olie toevoegen en tussendoor met een uitgeschakelde blender de pap met een spatel vermengen zodat een gelijkmatige massa ontstaat.
6. Daarna de blender op hoge snelheid zetten en 1 theelepel van de kruiden, een beetje zwarte peper, een snufje zout, 1 theelepel paprikapoeder en de Liquid Smoke toevoegen.
7. Alles mixen, daarna de blender uitzetten en proeven. Als het wenselijk is nog meer specerijen toevoegen.
8. De mix in een kom overscheppen en de bieslook met een scherp mes in gelijkmatige stukjes snijden en ze toevoegen.
9. Vervolgens met een garde het poeder voor de aardappelpuree met de mix vermengen tot deze een consistentie van smeerworst heeft.
10. De smeerworst met bieslook een nacht lang laten rusten en dan bijvoorbeeld met schijfjes komkommer of met peper op brood eten.