



Recept geschikt voor: 2 personen | Moeilijkheid: 🍳 🍳

Vorbereidingstijd: 10 min | Bereidingstijd: 15 min | Totale bereiding: 25 min

Bertyn producten: [Veggie Protein Steak - Spelt](#)

Bron: bertyn.eu | Chef: | ©

Vegan steak met peperroomsaus en frietjes

Ingrediënten

- 1 pak Veggie Protein Steak - Spelt
- Plantaardige boter om in te bakken
- 250 gram zoete aardappel
- Genoeg extra virgin kokosolie om te frituren
- 120 ml veggie room (amandelroom, haverroom, kokosroom,..)
- 100 ml vegan bouillon
- 25 gram plantaardige boter
- 20 gram bloem
- 1 bosui (alleen het groene deel)
- 1 tl zwarte peper korrels

Bereiding

1. Schil de zoete aardappels en snijd ze in frietjes. Snijd de bosui in dunne ringetjes. Laat in de tussentijd de extra virgin kokosolie in een hoge kookpan smelten en warm worden.
2. Verwarm een pan met een scheut plantaardige boter en bak de seitan 5 minuten aan beide zijde. In de tussentijd leg de frietjes in het warme vet en laat ze zolang frituren tot ze goudbruin zien, meestal is dit rond de 7-8 minuten.
3. Terwijl de seitan steak (vergeet ze niet om te draaien) en de frietjes op het vuur staan. Verhit de plantaardige boter in een steelpan en fruit de bosui een paar minuten.
4. Voeg de bloem toe en roer goed door tot het mengsel lichtbruin is.
5. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Kneus de peperkorrels in een vijzel en voeg toe aan de saus. Kook de saus op een laag vuur tot een gladde, gebonden saus. Voeg als laatste de geklopte soja room toe en roer nogmaals goed door.
6. Haal de frietjes uit de kokosolie en laat ze uitlekken op wat keukenpapier voordat je ze over de twee borden verdeeld.
7. Haal de plantaardige seitan steak uit de pan en leg mee op het bord.
8. Dresseer de vegan peperroomsaus over de seitan steak en voilà een vegan variant op de Vlaamse klassieker steak met peperroomsaus en frietjes.

Wil je de lijn helemaal doortrekken? Met dit recept maak je een overheerlijke vegan mayonaise.