



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

Vorbereidingstijd: 40 min | **Bereidingstijd:** 30 min | **Totale bereiding:** 70 min

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

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

Strudel gevuld met seitan.

Ingrediënten

Vegan recept met rode kool en gekaramelliseerde kastanjes.

Ingrediënten voor de strudel:

- 2 vellen vegan bladerdeeg
- 2 Veggie Protein Steaks
- 2 stengels prei
- 3 teentjes knoflook
- Een snufje fleur de sel ([Amanprana](#))
- Peper
- Kruidenmix ([Amanprana ORAC Mix Chili](#))
- Olijfolie ([Verde Salud van Amanprana](#))
- Een beetje truffelolie

Ingrediënten voor de rode kool:

- 1kg rode kool

- 1 ui
- 3 appels
- 60g kokosolie (Amanprana)
- 2 laurierbladeren
- Kruidnagels
- Fleur de sel (Amanprana)
- 2el azijn
- 125ml water
- 3el maïszetmeel
- 1 glas aalbesgelei
- 1el kokosbloesemsuiker (Amanprana)
- 1/8l water

Ingrediënten voor de kastanjes:

- 1 pak kastanjes
- 1 glas vegan witte wijn
- 5el kokosbloesemsuiker (Amanprana)

Bereiding

De rode kool bereiden:

1. Verwijder het loof van de rode kool, was deze en snijd hem in vier stukken.
2. Verwijder vervolgens de stronk en snijd de kool fijn.
3. Pel de ui en snijd hem in blokjes.
4. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in stukjes.
5. Laat de kokosolie smelten, rooster hierin de blokjes ui tot deze een goudgele kleur hebben gekregen, voeg de kool erna hieraan toe, bak deze even en voeg hierna de appels, 1 laurierblad, enkele kruidnagels, de fleur de sel, de kokosbloesemsuiker, de azijn, aalbesgelei en het water toe en laat alles gaar stoven.
6. Voeg al roerend 1 eetlepel maiszetmeel met 2 eetlepels water toe, gebruik dit als bindmiddel voor de rode kool en breng het geheel op nog naar eigen keus op smaak met eventueel wat extra fleur de sel, kokosbloesemsuiker of azijn.
7. Laat alles vervolgens ca. 2 uur lang stoven.

De kastanjes karamelliseren:

Laat de kokosbloesemsuiker daarna in een pan op een laag vuur karamelliseren, zet het vuur vervolgens hoger, voeg er de kastanjes aan toe en blus het geheel met een glas witte wijn. Schud alles goed door elkaar en laat het eindresultaat trekken.

Het maken van de strudel:

1. Laat de deegplaten ontdooien conform de instructies of rol bij gebruik van verse deeg de deeg direct uit.
2. Verbind de stukken langs hun lange zijde en wrijf de platen in met een beetje truffelolie.
3. Snijd de seitan steaks in fijne reepjes.
4. Maak de prei schoon en snijd deze in ringen.
5. Maak de knoflook schoon en snijd deze in dunne schijfjes.
6. Schroei alles samen dicht in een pan en voeg voldoende fleur de sel, peper en kruidenmix toe.
7. Laat het geheel afkoelen en verdeel alles vervolgens over de deegplaten.
8. Neem daarna het bakpapier aan de hoeken vast, rol de strudel op en leg het eindresultaat in een passende vuurvaste vorm.
9. Verwarm de oven op 180 °C en laat de strudel er ca. 25 minuten lang in bakken, totdat hij goudbruin ziet.
10. Snijd de strudel ten slotte met een mes met een gekarteld snijvlak in stukken en dien op samen met de kastanjes en de rode kool. Smakelijk eten!