



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳
Vorbereidingstijd: 1 min | **Bereidingstijd:** 9 min | **Totale bereiding:** 10 min
Bertyn producten: [Instant Protein Veganmix - 3x 90g Seitanburger](#)

Bron: bertyn.eu | Chef: [Serge Restiau](#) | © Serge Restiau

Zelf super eiwitrijke worstjes maken voor in je erwtensoep

Ingrediënten

- [1 zakje Instant Protein Veganmix - 3x 90g Seitanburger van Bertyn \(150 g\)](#)
- 120 ml water
- 2 theelepels gerookte paprika
- 1 liter erwtensoep

Bereiding

1. Maak de seitanmix voor de burgers zoals op de verpakking beschreven.
2. Doe de mix in een kom, voeg er de gerookte paprika aan toe.
3. Voeg er 120 ml water aan toe en goed mengen.
4. Van dit mengsel rol je een worst.
5. Leg de worst in de pan en bak ze in extra vierge olijfolie aan alle kanten bruin.
6. Snij de worst in plakken en verrijk je erwtensoep ermee.