



**Recept geschikt voor:** 2 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳  
**Vorbereidingstijd:** 20 min | **Bereidingstijd:** 30 min | **Totale bereiding:** 50 min

**Bertyn producten:** [Veggie Chili Protein Tops](#)

Bron: [bertyn.eu](https://bertyn.eu) | Chef: [Isabel Boerdam](#) | © Isabel Boerdam

# Vegetarische boboti met banaan en abrikozen

## Ingrediënten

- 1 Veggie Chili Protein Tops
- 1 eetlepel Orac Botanico Mix (niet noodzakelijk, wél heel lekker!) (Amanprana)
- 1 ui, gesnipperd
- 2 spelt boterhammen
- 100 milliliter amandelmelk
- 1 appel, geschild en in kleine blokjes gesneden
- 10 abrikozen, in kleine blokjes gesneden
- 1 handje blanke rozijnen, geweekt
- 1 ei + scheutje amandelmelk
- 1 banaan, in plakjes gesneden
- 1 handje blanke amandelen

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius.
2. Week de boterhammen in de amandelmelk.
3. Verhit olie in een koekenpan, fruit de ui tot deze glazig begint te worden en voeg de Seitan Chili Tops toe samen met de Orac Botanico Mix. Roerbak het geheel.
4. Meng de appelblokjes, abrikozen en rozijnen door het gehakt mengsel en kruimel het geweekte brood erdoorheen.
5. Meng het ei met een scheutje amandelmelk en roer door het geheel.
6. Verdeel de boboti over een grote ovenschaal of twee kleintjes en maak af met plakjes banaan en blanke amandelen.
7. Rooster in de oven in circa 30 minuten gaar en goudbruin.