



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳
Vorbereidingstijd: 15 min | **Bereidingstijd:** 5 min | **Totale bereiding:** 20 min
Bertyn producten: [Veggie Protein Bloc - Tarwe](#)

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

Vegetarische carpaccio van seitan met een marinade van sojasaus en wasabi

Ingrediënten

- 1 Veggie Protein Bloc - Tarwe
- [Snufje fleur de sel \(Amanprana\)](#)
- Snufje peper
- 1tl citroensap
- 1 bosje platte peterselie
- 1el extra vierge olijfolie ([Hermanos Catalan van Amanprana](#))
- 1el walnootolie ([Perigord extra vierge walnootolie van Amanprana](#))
- 1tl kruidenmix ([Orac Botanico kruidenmix met chili van Amanprana](#))
- 1tl Sojasaus
- 1tl Wasabi
- 2el Witte wijn

Bereiding

1. Snijd de seitan met een vleessnijmachine of met een scherp mes in flinterdunne schijfjes en verdeel deze over 4 borden.
2. Voeg fleur de sel en peper toe en besprenkel de schijfjes wat met het citroensap.
3. Hak de peterselie in grove stukken en plaats deze als garnituur op de borden.
4. Maak met de olijfolie, walnootolie, de kruidenmix, sojasaus, wasabi, fleur de sel, peper en de witte wijn vervolgens een marinade.
5. Breng deze rijkelijk aan op de seitan en de platte peterselie en dien het eindresultaat meteen op zolang de seitan nog koud is. Smakelijk