



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳
Vorbereidingstijd: 15 min | **Bereidingstijd:** 10 min | **Totale bereiding:** 25 min

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

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

Vegetarisch Seitan gyros met rozemarijn en peterselie

Ingrediënten

- 550g Veggie Protein Bloc - Spelt
- 250ml Olijfolie ([Amanprana Verde salud](#))
- 4 Teentjes knoflook
- 1 Grote ui
- 2el Paprikapoeder pittig
- 1tl Paprikapoeder zoet
- 1 bosje Verse basilicum
- 1el Rode palmolie ([Amanprana](#))
- ½ bosje Peterselie
- 1el Rozemarijn
- 1el Tijm
- 1tl Chilipoeder
- 1el Kokosbloesemsiiker ([Amanprana Gula Java Brut](#))
- ½el Fleur de sel ([Amanprana](#))

Bereiding

1. De seitan uit de verpakking halen en de marinade afgieten.
2. Deze vervolgens in reepjes snijden, net zoals bij gyros, en in een grote kom doen.
3. De knoflook en ui pellen en in fijne blokjes snijden.
4. Deze blokjes ook bij de kom met seitan gyros voegen.
5. De olijfolie en de specerijen toevoegen en alles krachtig met je handen (bij voorkeur wegwerphandschoenen gebruiken) vermengen en inwrijven. Doe dit tot de marinade voldoende door de Seitan is opgenomen.
6. De peterselie en basilicum met een scherp mes fijn snijden en opzij zetten.
7. De eetlepel olie in een pan verhitten en het de seitan in kleine porties knapperig aanbraden.
8. De kruiden en de rozemarijn pas vlak voor het opdienen voorzichtig aan de gyros toevoegen en kort laten intrekken.
9. De vegetarische seitan gyros kan met diverse gezonde bijgerechten geserveerd worden zoals knapperige in kokosolie gebakken friet, salade of rijst of als pitabrood met soja-tzatziki.