



Recept geschikt voor: 12 stuks | **Moeilijkheid:** 🍳
Vorbereidingstijd: 10 min | **Bereidingstijd:** 10 min | **Totale bereiding:** 20 min

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

Bron: bertyn.eu | Chef: [Chantal Voets](#) | © Chantal Voets

Vegetarische kipvingers

Ingrediënten

- Peper
- [Fleur de sel](#) of 4-Algae Kruidenmix (Amanprana)
- 2 eetlepels paprikapoeder
- 100 g maizetmeel
- 6 tot 8 eetlepels water
- 150 g volkorenpaneermeel
- 550 g Veggie Protein Bloc - Natur
- Kokosolie

Bereiding

1. Meng de peper, fleur de sel of 4-Algae Kruidenmix, paprikapoeder en maizetmeel goed door elkaar.
2. Voeg het water toe tot je een stevig papje krijgt.
3. Strooi het paneermeel in een diep bord.
4. Snijd de spelt seitan in dikke schijven van ongeveer 2 centimeter dik.
5. Snijd er vervolgens reepjes van 2 centimeter van.
6. Dep de seitan droog.
7. Dompel de reepjes eerst in het zetmeel-kruidenmengsel en dan in het paneermeel.
8. Druk goed aan en laat ze 30 minuten opstijven in de koelkast.
9. Verhit de olijfolie in een pan en bak daarin de gepaneerde seitan reepjes tot ze goudgeel zijn. Als je ze wilt frituren, gebruik je het beste kokosolie.