



Recept geschikt voor: 4 porties | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳

Vorbereidingstijd: 15 min | **Bereidingstijd:** 15 min | **Totale bereiding:** 30 min

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

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

Vegetarische nuggets van seitan met een zoete chilisaus

Ingrediënten

- 1 Veggie Protein Bloc
- 1el kokosbloesemsuiker ([Gula Java Brut van Amanprana](#))
- 300g ruwe rietsuiker
- 200ml water
- 2 rode chili pepers
- 1 gele chili peper
- 3 teentjes knoflook
- 1 kleine ui
- 1000ml kokosolie om te frituren ([Kokovita](#))
- 100ml limoensap
- Meel
- Maiszetmeel
- Cornflakes
- Chilipoeder

- Een snufje zwarte peper
- Een snufje fleur de sel (Amanprana)
- Paprikapoeder

Bereiding

1. Neem de seitan uit de verpakking, laat deze uitdruppelen in een zeef en duw het vocht er vervolgens voorzichtig uit.
2. Snijd de seitan daarna in gelijke sticks van ongeveer 3 bij 5 cm.
3. Strooi wat fleur de sel en peper op de sticks en leg ze opzij.
4. Doe de cornflakes in een schotel en verkruimel ze ruw met je handen.
5. Zet apart. Maak nu een dikke deeg met één deel meel, één deel zetmeel en water dat je langzaam in teugjes toevoegt.
6. Zorg vervolgens voor een krachtige kruiding door het bijvoegen van chilipoeder, paprika, peper, fleur de sel, een scheut limoensap en een eetlepel kokosbloesemsuiker.
7. Voor de heerlijke zoete chilisaus: Schil de knoflookteentjes en de uien en snijd ze in fijne blokjes.
8. Snijd de chilipepers in dunne schijfjes en laat deze samen met de knoflook en de ui lichtjes bruin worden in een pan met een beetje kokosolie.
9. Voeg vervolgens de kokosbloesemsuiker toe en laat het geheel kort karamelliseren, alvorens het te blussen met wat water en het limoensap.
10. Laat alles daarna inkoken tot het geheel vrij smeugig is geworden en breng het eindresultaat op smaak met fleur de sel en peper.
11. Laat afkoelen in een schaaltje.
12. Laat de kokosolie om te frituren smelten in een wok.
13. Verhit de olie daarbij tot 180°.
14. Wentel de voorbereide seitan sticks vervolgens eerst in het meel en erna door de cornflakes, alvorens ze één voor één goudbruin te frituren.
15. Serveer ze direct met de heerlijke chilisaus.