



**Recept geschikt voor:** 4 personen | **Moeilijkheid:** 👩‍🍳 👨‍🍳  
**Vorbereidingstijd:** 0 min | **Bereidingstijd:** 30 min | **Totale bereiding:** 30 min

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

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

# Vegetarische saté van seitan met pindasaus

## Ingrediënten

Voor de pindasaus:

- 2 sjalotjes
- 2 teentjes knoflook
- Een scheutje [kokosolie \(Amanprana\)](#)
- 125g geroosterde pinda's
- 200ml kokosmelk of water
- 1 à 2 verse chilipepers
- 1 el [kokosbloesemsuiker \(Amanprana\)](#)
- Een scheut ketjap manis

Voor de vegetarische saté:

- 400g [Veggie Protein Bloc - Spelt](#)
- 4 (houten) prikkers
- Een scheutje [kokosolie \(Amanprana\)](#)

# Bereiding

## Vegetarische saté:

1. Scheur het Veggies Protein Seitan - Spelt Bloc in stukken zodat je de structuur van kip krijgt en rijg deze aan een prikker.
2. Grill de satés in kokosolie tot ze goudbruin zijn.

## Pindasaus:

1. Snijd de sjalotjes en knoflook fijn en stoof in een beetje kokosolie.
2. Voeg pinda's toe en bak mee tot ze lichtbruin zijn.
3. Kokosmelk/water erbij, gesneden chilipepers, kokosbloesemsuiker en ketjap manis.
4. Mix alles tot een gladde saus en doe er eventueel nog een beetje water bij