



Recept geschikt voor: porties | **Moeilijkheid:** 🧑🍳 🧑🍳
Vorbereidingstijd: 720 min | **Bereidingstijd:** 0 min | **Totale bereiding:** 720 min

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

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

Vegetarische smoked bacon recept met seitan. Heerlijk smaakvol

Ingrediënten

- 1 Veggie Protein Bloc - Tarwe
- 1,5el Liquid Smoke
- 1el Fleur de sel (Amanprana fleur de sel)
- 1tl Peper
- 1el Olijfolie (Amanprana verde salud)

Bereiding

1. De seitan in gelijk grote plakken snijden en met keukenrol droog deppen.
2. Met de andere ingrediënten de marinade maken.
3. De seitan in de marinade een nacht op een koele plaats laten rusten, zodat deze goed in kan trekken.
4. De volgende dag de seitan op een grill of op de barbecue leggen en aan beide kanten grillen totdat de vegetarische smoked bacon heerlijk knapperig is.
5. Nog een keer kruiden met wat fleur de sel en heet serveren bij bijvoorbeeld een toast of salade.
6. Smakelijk eten!