



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳
Vorbereidingstijd: 15 min | **Bereidingstijd:** 35 min | **Totale bereiding:** 50 min

Bertyn producten: [Veggie Chili Protein Tops](#)

Bron: bertyn.eu | Chef: [Serge Restiau](#) | © Serge Restiau

Vegetarische witloof uit de oven met sweet chili seitan

Ingrediënten

- 4 grote aardappelen
- 4 stronken witloof
- Veggie Chili Protein Tops
- Paneermeel
- Olijfolie [Verde Salud \(Amanprana\)](#)

Bereiding

1. Maak het witlof schoon en verwijder de harde stukken.
2. Stoom het vervolgens in zijn geheel gaar.
3. Bereid de aardappelpuree naar je eigen recept.
4. Bak de seitan even op.
5. Olie een vuurvaste schotel in met extra virgin olijfolie (Verde Salud) en schik het witloof erin.
6. Leg de Veggie Chili Protein seitan Tops er boven op en als laatste voeg je de aardappelpuree eraan toe.
7. Bestrooi het geheel met paneermeel en zet de schotel in een voorverwarmde oven van 180°C voor een 20-tal minuten.
8. Naar eigen keuze kan je er ook nog kaas aan toevoegen.

Aardappelpuree:

1. kook de aardappelen in de schil met weinig water en deksel op de pot. Als de aardappelen gaar zijn, pletten en eventueel afwerken met nootmuskaat, een eitje en een beetje melk.