



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

Vorbereidingstijd: 10 min | **Bereidingstijd:** 15 min | **Totale bereiding:** 25 min

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

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

Witloof gratin met seitan

Ingrediënten

- 500 g aardappelen
- 1 ui
- 4 stronken witloof
- 3 dl amandelroom
- 1 Veggie Protein Bloc
- 3 eetl verse dragon
- 1 theel muskaatnoot
- snuifje vers gemalen peper
- snuifje Fleur de sel (Amanprana)
- 80 g vers geraspte kaas
- Olijfolie, Verde Salud (Amanprana)
- 1 eetl volkoren paneermeel

Bereiding

1. Schrob en was de aardappelen en stoom ze in de schil gedurende ca 20 minuten.
2. Hak de seitan in de keukenrobot of met een mixer in fijne stukjes.
3. Stoof de ui in een beetje olijfolie en voeg de seitan toe.
4. Breng op smaak met kruiden en laat alles ca 5 minuten bakken.
5. Verwarm de amandelroom en voeg de grofgehakte dragon toe.
6. Als de aardappelen afgekoeld zijn, deze in plakjes snijden.
7. Snijd vervolgens het witloof in stukjes van 2 cm en verwarm ondertussen de oven voor op 200°C.
8. Neem een vuurvaste schotel en doe de gebakken seitan erin, vervolgens het witloof, en schik daar boven op de aardappelschijfjes. Overgiet alles met de room, verder nog bestrooien met kaas en als laatste een beetje paneermeel over het geheel strooien.
9. Schuif alles in de warme oven en laat alles ongeveer 15 min op 175°C garen. Eventueel nog even laten kleuren onder de grill.