



Recept geschikt voor: 3 personen | **Moeilijkheid:** 
Vorbereidingstijd: 1 min | **Bereidingstijd:** 5 min | **Totale bereiding:** 6 min
Bertyn producten: [Instant Protein Veganmix - 3x 90g Seitanburger](#)

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

Zelfgemaakte seitan burgers met rode bietensap

Ingrediënten

- [Instant Protein Veganmix - 3x 90g Seitanburger \(150 g\)](#)
- 120 ml rode bietensap

Bereiding

1. Maak de seitanmix voor de burgers zoals op de verpakking beschreven.
2. Verdeel de seitanmix in 3 en maak er 3 porties van.
3. Neem 1 portie en doe dit in een kom.
4. Voeg er rode bietensap aan toe in plaats van water (kan ook bouillon zijn, of een andere vloeistof).
5. Maak er een hamburger van.
6. Bak de burger in extra vierge olijfolie aan weerskanten.
7. De andere 2 porties kan je pimpen met andere ingrediënten indien gewenst. Bekijk de [full option burger](#) en de [basic seitanburger](#) voor meer inspiratie.