



Recept geschikt voor: 25 porties | **Moeilijkheid:** 🧑🍳 🧑🍳
Vorbereidingstijd: 10 min | **Bereidingstijd:** 20 min | **Totale bereiding:** 30 min

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

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

Gerookte paté van seitan: vegetarisch, rijk aan eiwitten & koolhydraatarm

Ingrediënten

- 1 Veggie Protein Bloc
- 1 Grote ui
- 1 Teentje knoflook
- 1el Rode Palmolie (Amanprana)
- 1 groot blik Gespikkelde bonen
- 150ml Olijfolie (Amanprana Verde Salud)
- 2el Kruiden (Amanprana ORAC Botanico-mix, spicy)
- 1tl Bonte peper
- ½tl Nootmuskaat
- 5g Verse gehakte peterselie
- 1-2tl Fleur de sel (Amanprana)
- 2tl Gistvlokken
- 1tl Liquid smoke
- 100-200g Tarwekiemen (Amanprana)

Bereiding

1. De seitan uit laten druppelen en in blokjes snijden. De ui en knoflook pellen en in blokjes snijden.
2. De gespikkelde bonen uit het blik in een zeef gieten en de bonen met water afspoelen.
3. De rode palmolie in een grote pan verhitten en de seitan met de uien en knoflook scherp aanbraden.
4. Daarna de gespikkelde bonen toevoegen en alles goed verwarmen.
5. Tussendoor de specerijen in een kom met een vijzel fijnmalen.
6. De resterende ingrediënten in een hoge kom doen en samen met het mengsel van de seitan, ui en knoflook met een staafmixer zo lang pureren dat er een crème ontstaat.
7. Nog een keer kruiden met zout en peper en vervolgens het mengsel in een of twee goed schoongemaakte weckpotten vullen en olie over het mengsel gieten. Op die manier kan er geen lucht meer bij de paté komen waardoor de houdbaarheid verbeterd wordt.
8. De paté gedurende een nacht in de koelkast laten rusten en de volgende dag serveren bij wat brood of toast. Smakelijk!