



Recept geschikt voor: 500 gram | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳
Vorbereidingstijd: 360 min | **Bereidingstijd:** 10 min | **Totale bereiding:** 370 min

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

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

Vegane Curry-Marinade mit Kurkuma und Ingwer. Ideal für den Grill.

Ingrediënten

- 1 Veggie Protein Bloc – Spelt
- 30g frischer Ingwer
- 3 Knoblauchzehen
- ½ Esslöffel [Amanprana ORAC Botanico-Mix, spicy kräuter](#)
- ½ Chili
- 8 Esslöffel [Amanprana Verde Salud extra vergine Olivenöl](#)
- 2 Esslöffel [Amanprana extra vergine Walnussöl](#)
- 4 Teelöffel indisches Currypulver
- 1 Teelöffel kurkuma
- 1 Teelöffel [Khoisan Fleur de sel](#)
- Eine Prise bunter Pfeffer
- 2 Esslöffel limettensaft
- 2 Esslöffel [Amanprana Gula Java Brut kokosblütenzucker](#)

Bereidung

1. Alle Zutaten, jedoch ohne den Seitan, mit dem Mixer oder Stabmixer so lange mixen, bis der Kokosblütenzucker ganz aufgelöst ist.
2. Dann etwa 1,5 cm dicke Scheiben vom Seitan schneiden und mit der Curry-Marinade in Gefrierbeuteln bewahren. M
3. indestens 6 Stunden lang, besser noch 12 - 24 Stunden lang.
4. Dann der Seitan auf einem Holzkohlegrill an jeder Seite ca. 3 - 5 Minuten grillen (abhängig von der Temperatur).
5. Dann sofort den köstlichen marinierten Seitan genießen!