



**Recept geschikt voor:** 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳  
**Vorbereidingstijd:** 5 min | **Bereidingstijd:** 5 min | **Totale bereiding:** 10 min  
**Bertyn producten:** [Instant Protein Veganmix - 3x 90g Seitanburger](#)

Bron: [bertyn.eu](http://bertyn.eu) | Chef: | ©

## Hackbraten mit Kirschen

### Ingrediënten

- [1 Beutel Instant-Protein-Veganmix - 3x 90g Seitanburger von Bertyn \(150 g\)](#)
- 120 bis 150 ml Kirschsafte
- 2 Schüsseln mit Kirschen

## Bereidung

1. Geben Sie die trockene Masse in eine große Schüssel.
2. Fügen Sie die Kirschen der trockenen Seitanmischung hinzu.
3. Fügen Sie dann 120 bis 150 ml Kirschsafft hinzu.
4. Verrühren Sie alles zu einem glatten Teig.
5. Geben Sie den Teig in eine feuerfeste Schale und backen Sie den Hackbraten bei 180°C etwa 30 Minuten lang im Ofen.
6. Erwärmen Sie in der Zwischenzeit die zweite Schüssel Kirschen und die Sauce in einem Stahltopf.