



**Recept geschikt voor:** 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳  
**Vorbereidingstijd:** 0 min | **Bereidingstijd:** 0 min | **Totale bereiding:** 0 min  
**Bertyn producten:** [Veggie Protein Steak - Natur](#)

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

# Manitoba Seitan Burger

## Ingrediënten

- 4 Vollkornbrötchen
- 1 rote Zwiebel
- Salatblättern
- Ketchup
- Senf
- 4 Veggie Protein Steaks - Natur
- 2 Tomaten
- 4 Scheiben Käse
- 1 Gewürzgurke (oder Salatgurke)
- Kokosnussöl (Amanprana)

## Bereidung

1. Die Vollkornbrötchen halbieren.
2. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.
3. Sie können die Zwiebelringe roh verwenden oder in etwas Kokosöl bei schwacher Hitze karamellisieren.
4. Tomaten und Gewürz- oder Salatgurke in dünne Scheiben schneiden.
5. Die Seitan-Scheiben in etwas Kokosöl knusprig braten.
6. Die untere Brötchenhälfte mit einem Salatblatt, einer Scheibe Seitan sowie zwei Scheiben Tomate und zwei Scheiben Gewürz- oder Salatgurke belegen. Das Ganze mit einer Scheibe Käse bedecken und im vorgeheizten Backofen kurz überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.
7. Die obere Brötchenhälfte mit etwas Senf und Ketchup bestreichen. Dann auf den geschmolzenen Käse legen und schon ist der Seitan-Burger fertig!