



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳

Vorbereidingstijd: 45 min | **Bereidingstijd:** 20 min | **Totale bereiding:** 65 min

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

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

Marinierten Seitan Rezept mit Fenchelsamen, Senf, Kokosblütenzucker und Walnussöl

Ingrediënten

- 4 Veggie Protein Steaks – Dinkel
- 1 Getrocknete Chilischote
- 2 TL Fleur de Sel ([Khoisan fleur de sel](#))
- 4 TL Fenchelsamen
- 4 EL Dijon-Senf
- 2 EL Kokosblütenzucker ([Amanprana Gula Java Brut](#))
- 6 EL Walnussöl ([Amanprana Perigord](#))

Bereidung

1. Den Dijon-Senf mit dem Kokosblütenzucker mischen und zur Seite stellen.
2. Die getrocknete Chilischote zerkrümeln und zusammen mit dem Salz in einem Mörser zermahlen.
3. Die Fenchelsamen dazugeben und alles noch mal kurz zermahlen.
4. Das Ganze mit Senf und Öl zu einer cremigen Soße verrühren.
5. Den Seitan auspacken und mit Küchenpapier trocken tupfen.
6. Die Soße mit Senf und Fenchel auf den Seitan verteilen, diesen abdecken und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die Soße einziehen kann.
7. Legen Sie die Seitan Steaks auf dem feinen Grill oder in einem Grillkorb und ca. 10 cm über dem Feuer, 10-15 Minuten grillen.
8. Dabei ein Mal wenden.
9. Dann sofort warm servieren. Guten Appetit!