



**Recept geschikt voor:** 4 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳  
**Vorbereidingstijd:** 15 min | **Bereidingstijd:** 5 min | **Totale bereiding:** 20 min

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

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

# Vegetarisches Carpaccio aus Seitan mit einer Marinade aus Sojasoße und Wasabi

## Ingrediënten

- 1 Veggie Protein Bloc – Weizen
- [Eine Prise Fleur de Sel \(Amanprana\)](#)
- Eine Prise Pfeffer
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Bündchen glatte Petersilie
- 1 EL extra vergines Olivenöl ([Hermanos Catalan von Amanprana](#))
- 1 EL Walnussöl ([Perigord Walnussöl von Amanprana](#))
- 1 TL Gewürzmischung ([ORAC Botanico-Mix mit Chili von Amanprana](#))
- 1 TL Sojasoße
- 1 TL Wasabi
- 2 EL Weißwein

## Bereidung

1. Den Seitan mit einer Fleischschneidemaschine oder einem scharfen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden und diese über 4 Teller verteilen.
2. Fleur de Sel und Pfeffer darauf geben und die Scheiben mit etwas Zitronensaft beträufeln.
3. Petersilie grob hacken und die Teller damit garnieren.
4. Aus Olivenöl, Walnussöl, Gewürzmischung, Sojasoße, Wasabi, Fleur de Sel, Pfeffer und Weißwein eine Marinade mischen.
5. Die Marinade reichlich auf den Seitan und die glatte Petersilie geben und das Seitan-Carpaccio kalt servieren. Köstlich!