



Recept geschikt voor: 4 porties | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳

Vorbereidingstijd: 0 min | **Bereidingstijd:** 30 min | **Totale bereiding:** 30 min

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

Bron: bertyn.eu | Chef: [Miki Duerinck en Kristin Leybaert](#) | © Miki Duerinck en Kristin Leybaert

Seitanbrochette in Haselnussbeschlag

Ingrediënten

- 200g Veggie Protein Seitan
- 1 Esslöffel Soja-Sauce
- 100g Pastinaken
- 100g Fruchtfleisch aus einem Kürbis
- 100g Buchweizenmehl
- 2dl Wasser
- 60g Haselnüsse
- Pfeffer und Salz
- Kokosöl zum frittieren, [Kokovita](#)

Bereidung

1. Den Seitan in Würfelform schneiden und die Soja-Sauce darüber tröpfeln. Mit Pfeffer abschmecken und den Seitan umrühren.
2. Die Pastinaken und den Kürbis schälen und in Würfelform schneiden.
3. 4 Brochetten mit abwechselnd Würfelstückchen aus Seitan, Pastinaken und Kürbis formen.
4. Das Buchweizenmehl mit dem Wasser, Pfeffer und Salz vermischen.
5. Die Haselnüsse feinmahlen und durch den Buchweizenbeschlagn rühren.
6. Das Frittier-Öl auf 170°C erhitzen.
7. Den Beschlag auf die Brochetten auftragen, alle Seiten bedecken.
8. Den Back-Korb in die Fritteuse sacken lassen und danach die Brochetten direkt in das Öl geben. Die Brochetten goldbraun backen.