



**Recept geschikt voor:** 4 personen | **Moeilijkheid:**  **Vorbereidingstijd:** 1 min | **Bereidingstijd:** 14 min | **Totale bereiding:** 15 min  
**Bertyn producten:** [Instant Protein Veganmix - 3x 90g Seitanburger](#)

Bron: [bertyn.eu](https://bertyn.eu) | Chef: [Serge Restiau](#) | © Serge Restiau

# Seitanrolle mit Reblochon-Käse, ein Aperitif vom Feinsten

## Ingrediënten

- [1 Beutel Instant-Protein Veganmix - 3x 90g Seitanburger aus Bertyn \(150 g\)](#)
- 120 ml Wasser
- 200g Reblochon (Käse)

## Bereidung

1. Bereiten Sie den Seitanmix für die Burger wie auf der Verpackung beschrieben zu.
2. Fügen Sie 120 bis 150 ml Wasser hinzu.
3. Rollen Sie die Mischung dünn aus und legen Sie den Käse darauf.
4. Rollen Sie den Teig anschließend mit dem Käse in der Mitte zusammen.
5. Legen Sie die Wurst in die Pfanne und braten Sie sie in extra nativem Olivenöl an allen Seiten goldbraun an.
6. Schneiden Sie die Wurst in Scheiben und mit dem köstlichen Käse wird das Gericht zu einem schmackhaften kalten Aufschnitt.