



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:**  **Vorbereidingstijd:** 0 min | **Bereidingstijd:** 10 min | **Totale bereiding:** 10 min

Bertyn producten: [Veggie Hack](#)

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

Seitan-Curry: Tapenade aus Seitan mit Curry-Vegannaise

Ingrediënten

- 2 Veggie Hack
- 3 Schalotten
- Mayonnaise oder Vegannaise
- Currypulver nach Geschmack
- Eine Prise Curcuma Botanico-mix (Amanprana)
- Saft einer halben Zitrone
- Eine Hand voll frische Petersilie

Bereidung

Hähnchen-Curry... Hmmmm, so lecker, und hier kann Tokkie, das Hähnchen, noch munter weiterpicken!

1. Hack aus der Packung nehmen und mit der Hand auflockern.
2. Hacke die Schalotte sehr fein und vermische sie mit dem Rest der Zutaten.
3. Füge Mayonnaise oder Veganaise hinzu, bist du eine relativ dicke Masse hast.
4. Dekoriere alles mit ein wenig feingehackter Petersilie.