



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳
Vorbereidingstijd: 1 min | **Bereidingstijd:** 10 min | **Totale bereiding:** 11 min
Bertyn producten: [Instant Protein Veganmix - 3x 90g Seitanburger](#)

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

Thailändische proteinreiche Bällchen zum Anbeißen

Ingrediënten

- [1 Beutel Instant Protein Veganmix - 3x 90g Seitanburger von Bertyn \(150 g\)](#)
- 120 bis 150 ml Kokosmilch
- 1 EL frisch geraspelter Ingwer
- 1 EL frischer Knoblauch

- 1 TL Chili
- Bündel frischer Koriander
- Frühlingszwiebel

Bereidung

1. Geben Sie den Inhalt des Beutels in eine Schüssel, fügen Sie den Ingwer, Knoblauch, Chilischoten und den frisch gehackten Koriander hinzu.
2. Mischen Sie alles gut durch und fügen die dann 120 bis 150 ml Wasser hinzu
3. Kneten Sie den Teig kurz durch, bis alles gut vermischt ist.
4. Teilen Sie den Teig in 10 bis 20 Bällchen auf.
5. Braten Sie die Bällchen in extra nativem Olivenöl oder Kokosöl in einer Pfanne bis sie an allen Seiten goldbraun sind.
6. Sehr schmackhaft mit etwas süßsaurer thailändischer Soße.
7. Mit geschnittenen Frühlingszwiebeln und frischen Korianderblättern garnieren