




**Recept geschikt voor:** 4 personen | **Moeilijkheid:**  **Vorbereidingstijd:** 1 min | **Bereidingstijd:** 9 min | **Totale bereiding:** 10 min  
**Bertyn producten:** [Instant Protein Veganmix - 3x 90g Seitanburger](#)

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

## Machen Sie Ihre eigenen sehr proteinreichen Würstchen für Ihre Erbsensuppe

### Ingrediënten

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

- 2 Teelöffel geräucherte Paprika
- 1 Liter Erbsensuppe

## Bereidung

1. Bereiten Sie den Seitanmix für die Burger wie auf der Verpackung beschrieben zu.
2. Geben Sie den Mix in eine Schüssel und fügen Sie die geräucherte Paprika hinzu.
3. Fügen Sie 120 ml Wasser hinzu und mischen Sie alles gut durch.
4. Rollen Sie von dieser Mischung eine Wurst.
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 geben Sie sie zur Erbsensuppe hinzu.