Recept geschikt voor: 4 porties | **Moeilijkheid:** 🍳🍳
Voorbereidingstijd: 15 min | **Bereidingstijd:** 15 min | **Totale bereiding:** 30 min

Bertyn producten: Veggie Protein Bloc - Dinkel Veggie Protein Bloc - Natur Veggie Protein Bloc - Weizen

Bron: bertyn.eu | Chef: Stefano Vicinoadio | © Stefano Vicinoadio

Vegetarische Nuggets aus Seitan mit einer süßen Chilisoße

Ingrediënten

- 1 Veggie Protein Bloc
- 1 EL Kokosblütenzucker (Gula Java Brut von Amanprana)
- 300 g Rohrohrzucker
- 200 ml Wasser
- 2 rote Chilischoten
- 1 gelbe Chilischote
- 3 Knoblauchzehen
- 1 kleine Zwiebel
- 1000 ml Kokosöl zum Frittieren (Kokovita)
- 100 ml Limonensaft
- Mehl
- Maisstärke
- Cornflakes
- Chilipulver

- Eine Prise schwarzer Pfeffer
- Eine Prise Fleur de Sel (Amanprana)
- Paprikapulver

Bereiding

1. Den Seitan aus der Packung nehmen, in einem Sieb abtropfen lassen und die Feuchtigkeit vorsichtig rausdrücken.
2. Dann den Seitan in gleichmäßige Sticks von etwa 3 x 5 cm schneiden.
3. Etwas Fleur de Sel und Pfeffer auf die Sticks streuen und diese zur Seite legen.
4. Die Cornflakes in eine Schüssel geben und mit den Händen etwas zerkrümeln.
5. Zur Seite stellen.
6. Jetzt mit einem Teil Mehl, einem Teil Stärke und allmählich hinzugefügtem Wasser einen dicken Teig herstellen.
7. Diesen kräftig würzen mit Chilipulver, Paprika, Pfeffer, Fleur de Sel, etwas Limonensaft und einen Esslöffel Kokosblütenzucker.
8. Für die süße Chilisoße: Die Knoblauchzehen und die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
9. Die Chilischoten in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit dem Knoblauch und der Zwiebel in einem Topf mit etwas Kokosöl anschwitzen, bis die Zutaten etwas braun werden.
10. Dann den Kokosblütenzucker hinzugeben und das Ganze kurz karamellisieren lassen.
11. Dann mit etwas Wasser und Limonensaft ablöschen.
12. Einkochen lassen, bis eine cremige Masse entsteht.
13. Abschmecken mit Fleur de Sel und Pfeffer.
14. In einer Schale abkühlen lassen.
15. Das Kokosöl zum Frittieren in einem Wok schmelzen.
16. Das Öl dabei auf 180 °C erhitzen.
17. Die vorbereiteten Seitan-Sticks zunächst durch den Teig ziehen und dann durch die Cornflakes rollen und sie schließlich Stück für Stück goldbraun frittieren.
18. Mit der süßen Chilisoße servieren.