



**Recept geschikt voor:** 2 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳  
**Vorbereidingstijd:** 15 min | **Bereidingstijd:** 20 min | **Totale bereiding:** 35 min  
**Bertyn producten:** [Veggie Protein Steak - Natur](#)

Bron: [bertyn.eu](http://bertyn.eu) | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | © Stefano Vicinoadio

# Steak de seitan au four, avec des asperges et une sauce hollandaise au safran

## Ingrediënten

- 2 Veggie Protein Steaks – Natur
- 200 g Pointes d'asperges
- 100 g [Huile de palme rouge \(Amanprana\)](#)
- 3 cuillers à soupe Pâte d'amande BIO
- 1 larme Vin blanc (vin végétalien)
- une pincée Poivre noir
- une pincée [Fleur de sel \(Amanprana\)](#)
- une pointe de couteau Safran
- un bouquet Persil haché

## Bereiding

1. Blanchir les pointes d'asperges dans l'eau bouillante salée et les mettre tout de suite à refroidir dans l'eau froide.
2. Faire fondre l'huile de palme rouge dans une petite poêle à feu doux et y ajouter 200 ml d'eau de cuisson des asperges avec une larme de vin blanc et 3 cuillers à soupe de pâte d'amande. Augmenter la température tout en remuant.
3. Si la sauce est trop épaisse, rajouter un peu d'eau, et si elle est trop liquide, rajouter un peu de pâte d'amande.
4. La sauce doit être plutôt épaisse pour réussir un beau gratin.
5. Assaisonner avec la fleur de sel, le poivre et le safran et réserver.

Préchauffer le four à 180°C.

1. Ouvrir le paquet de seitan.
2. Mettre le steak de seitan dans un plat au four après l'avoir un peu égoutté.
3. Ajouter la moitié de la sauce hollandaise sur le steak, puis les pointes d'asperges et une nouvelle couche de sauce hollandaise.
4. Mettre le plat au four jusqu'à ce que la sauce gratine et brunisse légèrement. Servir le plat chaud, parsemé de persil haché.