



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

Des boulettes thaï riches en protéines à s'en lécher (tous) les doigts

Ingrediënten

- [1 sachet Instant Protein Veganmix - 3x 90g Seitanburgers de Bertyn \(150 g\)](#)
- 120 à 150 ml de lait de coco
- 1 c.à.s. de gingembre râpé
- 1 c.à.s. d'ail frais

- 1 c.à.c. de piment
- Bouquet de coriandre fraîche
- Oignon nouveau

Bereiding

1. Mettre le contenu du sachet dans un bol puis ajouter le gingembre, l'ail, le piment et la coriandre fraîchement hachée.
2. Bien mélanger, puis ajouter 120 à 150 ml de lait de coco.
3. Pétrir la pâte jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
4. Répartir la pâte en 10 à 20 boulettes.
5. Faire cuire les boulettes dans de l'huile d'olive extra vierge ou de l'huile de coco dans une poêle jusqu'à ce qu'elles aient une jolie couleur brune.
6. Délicieux avec un peu de sauce thaï aigre-douce dessus.
7. Décorer avec l'oignon nouveau haché et les feuilles de coriandre fraîche