



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳
Vorbereidingstijd: 15 min | **Bereidingstijd:** 5 min | **Totale bereiding:** 20 min
Bertyn producten: Veggie Protein Bloc - Froment

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

Carpaccio végétarien de seitan avec une marinade de sauce soja et wasabi

Ingrediënten

- 1 Veggie Protein Bloc – Froment
- Une pincée de fleur de sel (Amanprana)
- Une pincée de poivre
- 1 cc de citron
- 1 botte de persil plat
- 1 CS huile d'olive extra vierge (Hermanos Catalan d'Amanprana)
- 1 CS d'huile de noix (huile de noix Périgord d'Amanprana)
- 1 cc de mélange d'épices (ORAC botanico-mix d'Amanprana avec piment)
- 1 cc de sauce soja
- 1 cc de wasabi
- 2 CS de vin blanc

Bereiding

1. Découpez le seitan en tranches minces avec une trancheuse à viande ou avec un couteau pointu, et répartissez-les sur 4 assiettes.
2. Assaisonnez avec la fleur de sel et du poivre, et nappez les tranches avec le jus de citron.
3. Hachez le persil en gros morceaux et disposez-le en garniture sur les assiettes.
4. Préparez une marinade avec l'huile d'olive, l'huile de noix, le mélange d'épices, la sauce soja, le wasabi, la fleur de sel, du poivre et le vin blanc.
5. Versez cette marinade généreusement sur le seitan et le persil plat, puis servez aussitôt ou dès que le seitan est froid. Bonne dégustation !