



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳
Vorbereidingstijd: 10 min | **Bereidingstijd:** 9 min | **Totale bereiding:** 19 min
Bertyn producten: [Veggie Haché](#)

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

Nachos végétarien au four au haché de seitan

Ingrediënten

- [250g de Haché végétarien Premium de Bertyn](#)
- 1 oignon rouge
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à c. de poudre de poivrons fumés

- 1 c. à c. de graines de chanvre grillées
- 1 c. à c. d'origan
- 1 c. à c. de sel
- ½ c. à c. de piment en poudre
- 300 g de pulpe de tomate
- fromage râpé végan
- nachos
- huile d'olive

en option

- avocat
- jalapeños et/ou olives noires

Bereiding

1. Écraser l'ail et couper l'oignon en demi-anneaux (gardez quelques morceaux pour la garniture).
2. Les faire revenir dans l'huile d'olive, ajouter les herbes et la viande hachée, faire frire un moment et éteindre avec la pulpe de tomate.
3. Laisser cuire pendant 3 minutes
4. Disposer les nachos dans un plat réfractaire
5. Disposer la sauce au milieu, avec le fromage végétal
6. Placer dans un four préchauffé à 170°C pendant 7 à 8 minutes
7. Il est possible de terminer avec des morceaux d'avocat, des piments et des olives noires et le reste de l'oignon rouge