



**Recept geschikt voor:** 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳  
**Vorbereidingstijd:** 5 min | **Bereidingstijd:** 20 min | **Totale bereiding:** 25 min

**Bertyn producten:** [Teriyaki Protein Tops](#)

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

# Pâtes piquantes aux pois chiches, seitan, roquette et sauce teriyaki

## Ingrediënten

- 500g de pâtes (des penne d'épéautre)
- 1 conserve de pois chiches
- 250g de roquette
- 1 piment rouge (piquant)
- 2 Teriyaki Protein Tops
- 200 g de noix de cajou pelés
- 100 à 250 ml d'eau
- Fleur de sel (Amanprana)
- Du poivre

## Bereiding

1. Faites égoutter les pois chiches et rincez-les à l'eau.
2. Lavez la roquette et hachez les piments rouges.
3. Si vous n'aimez pas les plats relevés, il est conseillé d'enlever les petits pépins des piments rouges.
4. Faites chauffer de l'huile d'olive dans une casserole et faites griller les piments rouges.
5. Ajoutez ensuite les pois chiches et remuez.
6. Ajoutez le seitan et remuez à nouveau.
7. Réduisez le feu et ajoutez la roquette lavée.
8. Laissez mijoter pendant quelques instants lorsque vous mélangez les noix de cajou pelés et l'eau avec un batteur jusqu'à l'obtention d'une crème.
9. Ajoutez ensuite la crème de noix aux pois chiches. Salez et poivre et laissez reposer.
10. Faites cuire les pâtes al dente dans de l'eau salée et ajoutez ensuite les pâtes à la sauce.
11. Chauffez le tout et remuez bien.
12. Parsemez avec des noix de cajou grillées coupées en gros morceaux et servez.