



**Recept geschikt voor:** 4 personen | **Moeilijkheid:**  **Vorbereidingstijd:** 1 min | **Bereidingstijd:** 14 min | **Totale bereiding:** 15 min  
**Bertyn producten:** [Instant Protein Veganmix - 3x 90g Seitanburger](#)

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

## Rouleau de seitan au reblochon, pour un apéro au top

### Ingrediënten

- [1 sachet de Instant Protein Veganmix - 3x 90g Seitanburger de Bertyn \(150 g\)](#)
- 120 ml d'eau
- 200 g de reblochon (fromage)

## Bereiding

1. Préparer le mélange de seitan pour les burgers comme décrit sur l'emballage.
2. Ajouter 120 à 150 ml d'eau.
3. Faire une tranche fine sur laquelle vous pouvez poser le fromage.
4. Rouler celle-ci avec le fromage au milieu.
5. Mettre la saucisse dans la poêle et la faire dorer de tous les côtés dans de l'huile d'olive extra vierge.
6. Couper la saucisse en tranches. Avec ce fromage onctueux, vous avez là un apéritif super sympa !