



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳
Vorbereidingstijd: 1 min | **Bereidingstijd:** 13 min | **Totale bereiding:** 14 min
Bertyn producten: Instant Protein Veganmix – 3x 90g Seitanburger

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

Des boulettes instantanées pour votre soupe aux tomates

Ingrediënten

- 1 litre de soupe de tomates
- 1 sachet Instant Protein Veganmix – 3x 90g Seitanburger de Bertyn (150 g)
- 120 ml d'eau

Bereiding

1. Préparer le mélange de seitan comme décrit sur l'emballage.
2. Mélanger le contenu du sachet de seitan instantané végétalien avec 120 - 150 ml d'eau.
3. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte.
4. Prendre des petits morceaux de la pâte et les rouler pour former des petites boulettes.
5. Les faire cuire dans un fond d'eau ou de bouillon pendant 5 minutes.
6. Ajouter votre soupe de tomates préférée et réchauffer.