Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:**
Voorbereidingstijd: 0 min | **Bereidingstijd:** 10 min | **Totale bereiding:** 10 min

Bertyn producten: Veggie Haché

Bron: bertyn.eu | Chef: Serge Restiau | © Serge Restiau

Seitan et curry : tapenade seitan curry à la véganaise

Ingrediënten

- 2 Veggie Haché
- 3 échalotes
- mayonnaise ou véganaise
- curry en poudre selon le goût
- une pincée de Curcumax Botanico-mix (Amanprana)
- le jus d’un demi-citron
- une poignée de persil frais

Bereiding

Poulet-curry… Hmmmm, tellement bon… et le poulet peut continuer à picorer tranquillement ! Sortez le haché de son emballage et délitez le bloc à la main.

1. Hachez l’échalote très finement et mélangez-la avec le reste des ingrédients.
2. Ajoutez la mayonnaise ou la véganaise, jusqu’à obtenir une masse compacte.
3. Terminez avec un peu de persil finement haché.