



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳

Vorbereidingstijd: 20 min | **Bereidingstijd:** 10 min | **Totale bereiding:** 30 min

Bertyn producten: [Veggie Protein Steak - Natur](#) [Veggie Protein Steak - Spelt](#) [Veggie Protein Steak - Tarwe](#)

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

Baba Ganoush soep met aubergine en gebakken seitan

Ingrediënten

- 2 Veggie Protein Steaks
- 2 aubergines
- 150ml citroensap
- 100ml Tahin
- 2 teentjes knoflook
- 3el olijfolie ([Verde Salud van Amanprana](#))
- 1tl [Fleur de sel \(Amanprana\)](#)
- 1tl Peper
- 1,5l groentebouillon
- 1 bosje gladde peterselie

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 250°C.
2. Ondertussen de aubergines halveren, deze kruisgewijs insnijden en inwrijven met olijfolie.
3. Kruid deze daarna met fleur de sel en peper en laat deze ongeveer 40 minuten bakken in de oven.
4. Haal vervolgens de aubergines uit de oven en verwijder het vruchtvlees.
5. Pureer deze hierna samen met de groentebouillon en de andere ingrediënten.
6. Pel de knoflook, snij deze op kleine stukjes en bak deze in een klein beetje olijfolie goudbruin.
7. Snij de seitan in stukjes en voeg deze hierbij toe, bak deze tot deze lichtknapperig is.
8. Dien de soep op met op met wat peterselie, citroensap en de reepjes seitan. Smakelijk eten!