



Recept geschikt voor: 3 stuks | **Moeilijkheid:** 🍳
Vorbereidingstijd: 1 min | **Bereidingstijd:** 10 min | **Totale bereiding:** 11 min
Bertyn producten: [Instant Protein Veganmix - 3x 90g Seitanburger](#)

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

Eiwitrijke worst maken voor bij zuurkool en stampot

Ingrediënten

- [1 zakje Instant Protein Veganmix - 3x 90g Seitanburger van Bertyn \(150 g\)](#)
- 120 ml water
- 2 theel gerookte paprika
- 1 pakje zuurkool

- 300 g aardappelen voor puree
- Mosterd

Bereiding

1. Maak de seitanmix voor de burgers zoals op de verpakking beschreven.
2. Doe de mix in een kom, voeg er de gerookte paprika aan toe.
3. Voeg 120 à 150 ml water toe en goed mengen.
4. Van dit mengsel rol je een worst.
5. Leg de worst in de pan en bak ze in extra vierge olijfolie aan alle kanten bruin.
6. Verwarm ondertussen de zuurkool en serveer er aardappelpuree bij.
7. Lekker met mosterd en tussen een broodje.