



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳
Vorbereidingstijd: 25 min | **Bereidingstijd:** 30 min | **Totale bereiding:** 55 min

Bertyn producten: [Veggie Protein Bloc - Spelt](#)

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

Macaroni met vegan kaassaus en vegetarische spekjes van seitan

Ingrediënten

- 500g macaroni
- 250g Veggie Protein Bloc - Spelt
- 1el Liquid Smoke Aroma

Voor de vegan kaassaus:

- 150g jonge aardappelen
- 60g wortelen
- 1 ui
- 250ml water
- 60g tahin (sesampasta)
- 2 teentjes knoflook
- 1tl mosterd
- 1tl fleur de sel (Amanprana)
- ½tl peper
- 1tl limoensap

- ¼tl chili
- 100ml olijfolie (Verde Salud van Amanprana)
- 4el gistvlokken
- 1 snuifje saffraan

Bereiding

1. Snijd de aardappelen, de wortelen en de ui in kleine blokjes en kook alles zachtjes in water.
2. Pureer het geheel vervolgens samen met de andere ingrediënten in een mixer, totdat het er als vloeibare kaas uitziet en langzaam vloeit. Als de consistentie te vast is, voeg er dan iets meer olijfolie aan toe. Als het te vloeibaar is, voeg dan nog een beetje gistvlokken toe en pureer het nog eens
3. Kook de macaroni al dente gaar en doe de macaroni hierna in een ovenschaal.
4. Giet de kaassaus daarna over de macaroni en laat het geheel bij 180 °C ca. 20 minuten bakken in de oven.
5. Snijd intussen de seitan in kleine blokjes en meng er een eetlepel Liquid Smoke doorheen.
6. Voeg vervolgens de fleur de sel en een snufje peper toe.
7. Neem nu een pan, verwarm deze en schroei hierin de blokjes seitan goed dicht, totdat ze knapperig zijn.
8. Schuif ze daarna even terzijde, tot het gerecht opgediend kan worden.
9. Wanneer de pasta klaar is, strooit dan de blokjes spek van seitan er overheen en serveer het eindresultaat. Eet smakelijk.