



**Recept geschikt voor:** 4 personen | **Moeilijkheid:** 👩🍳 👨🍳  
**Vorbereidingstijd:** 10 min | **Bereidingstijd:** 10 min | **Totale bereiding:** 20 min

**Bertyn producten:** [Veggie Gehakt](#)

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

# Seitan Mexicano: gehakt van seitan in de Mexicaanse keuken

## Ingrediënten

- 1 grote ui
- Een scheutje [rode palmolie extra vierge \(Amanprana\)](#)
- 1 eetlepel [Adapto Botanico-mix \(Amanprana\)](#)
- 1 eetlepel gemalen komijn
- Een beetje [fleur de sel \(Amanprana\)](#)
- 2 Veggie Gehakt
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 4 tomaten
- 4 teentjes knoflook
- 1 bosje verse koriander

## Bereiding

1. Snijd de ui in ringen en kleur ze lichtgoud in de rode palmolie.
2. Voeg de kruidenmix, het komijnpoeder en fleur de sel toe en laat alles 1 minuut stoven.
3. Haal het gehakt uit de verpakking, maak met de hand los en snijd de paprika's in reepjes.
4. Doe ze bij de kruiden in de pan. Laat goed doorbakken, terwijl je blijft roeren. Dit duurt ongeveer 5 minuten.
5. Snijd de tomaten in 8 stukken en hak de knoflook fijn.
6. Doe ze bij de seitan en kruiden en laat alles onder het deksel gaar stomen.
7. Werk het geheel af met veel verse koriander en serveer met taco's en guacamole.