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

Bertyn producten: Veggie Protein Bloc - Natur

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

Mexicaanse stoofschotel met speltseitan en rode palmolie

Ingrediënten

- 1 Veggie Protein Bloc – Natur
- 1 grote ui
- 1 rode en 1 groene paprika
- 4 tomaten
- ½ theelepel cayennepeper
- rode palm olie (Amanprana)
- 4 teentjes knoflook
- busseltje verse koriander
- 1 soeplepel komijn (gemalen)
- 1 theelepel chilipoeder
- 1 soeplepel oregano
- + beetje grof zeezout

Bereiding

1. Snij de ui in ringen en kleur ze lichtbruin in rode palmolie.
2. Voeg de cayennepeper, chili, oregano, komijnpoeder en grof zeezout toe en laat alles 1 minuut stoven.
3. Voeg de fijngehakte seitan, alsook de in reepjes gesneden paprika toe en laat goed doorbakken onder voortdurend roeren.
4. Na ongeveer 5 min. de in 8 stukken gesneden tomaat en gehakte knoflook erbij voegen.
5. Laat alles onder het deksel gaar stomen.
6. Serveer deze stoverij met taco’s, veel verse koriander en eventueel een beetje guacamole.