



**Recept geschikt voor:** 4 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳  
**Vorbereidingstijd:** 0 min | **Bereidingstijd:** 0 min | **Totale bereiding:** 0 min

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

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

# Mexicaanse stoofschotel met speltseitán 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.