



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳

Vorbereidingstijd: 15 min | **Bereidingstijd:** 15 min | **Totale bereiding:** 30 min

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

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

Romige aardappelsoep recept met stukjes seitan en amandelmelk

Ingrediënten

- 300g aardappelen
- 300ml amandelmelk of andere plantaardige melk
- 400g Veggie Protein Bloc in stukjes
- 2 teentjes knoflook
- 1 ui
- 300 ml gistvrije groentebouillon
- [1el rode palmolie \(Amanprana\)](#)
- ½ bosje gladde peterselie
- 1el gistvlokken
- [Een vleugje fleur de sel \(Amanprana\)](#)
- Een vleugje peper
- [1tl kruidenmix \(ORAC kruidenmix spicy van Amanprana\)](#)

Bereiding

1. Schil de aardappelen, de knoflook en de ui en snijd ze in kleine blokjes.
2. Laat alles vervolgens samen met de seitan lichtjes aanbakken in de rode palmolie en blus met de groentebouillon en de amandelmelk.
3. Laat het geheel daarna sudderen, totdat de aardappelen zacht zijn geworden en breng het eindresultaat op smaak met zout, peper, kruidenmix en gistvlokken.
4. Hak ten slotte de peterselie fijn, roer de stukjes door de inhoud van de pan en dien alles vervolgens meteen op.