



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳
Vorbereidingstijd: 20 min | **Bereidingstijd:** 0 min | **Totale bereiding:** 20 min

Bertyn producten: [Veggie Chili Protein Tops](#)

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

Samosa met sweet chili seitan

Ingrediënten

- 150 g wit meel (spelt)
- 50 g volkoren meel (spelt)
- 4 eetl kokosolie, extra virgin (Amanprana)
- 1.5 dl water
- Snuifje zeezout

Voor de vulling:

- 1 wortel
- 1 aardappel
- 1 kleine bloemkool
- Een snuifje Orac Botanico mix spicy (Amanprana)
- Veggie Chili Protein Tops

Bereiding

Bereiding deeg:

1. Neem een grote mengkom en meng beide soorten meel met de kokos olie en het water tot een elastisch deeg ontstaat.
2. Rol het deeg uit op een bebloemde werktafel.
3. Steek met een omgekeerd glas of steekvorm ongeveer 12 rondjes uit.

Bereiding vulling:

1. Maak de groeten schoon en was ze.
2. Snij de wortel en de aardappel in kleine dobbelsteentjes (ongeveer 0.5 cm).
3. Snij ook kleine bloempjes van de bloemkool.
4. Kook alles in kokend water voor ong. 3 min. Koel af onder koud stromend water.
5. Bak de seitan in een pan en meng met de groenten. Laat alles afkoelen.
6. Schik 1 eetlepel van het mengsel op een stukje deeg en plooi het voorzichtig dicht.
7. Druk de randjes zachtjes aan met een vork.
8. Bak de samosas af in kokosolie tot ze goudgeel zijn.