



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

Bertyn producten: [Teriyaki Protein Tops](#)

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

Springrolls met teriyaki seitan

Ingrediënten

- 6 rijstvellen
- 1 wortel
- 1 preistengel
- 1 rode paprika
- 1 Teriyaki Protein Tops
- 1 teentje knoflook
- Een bussel lente-ui (6 stuks)
- Oestersaus (veggie)
- 1 bussel verse koriander
- Cocos-olijf-palm extra virigin (Amanprana)
- Kokosolie, extra virigin (Amanprana)
- Dipsausjes naar eigen smaak

Bereiding

1. Maak alle groenten schoon en snij ze in fijne reepjes (julienne).
2. Wok de groenten samen met de look in een beetje cocos-olijf-palm olie tot ze knapperig gaar zijn en laat ze afkoelen.
3. Bak de teriyaki seitan tot hij glanst en meng hem onder de groenten.
4. Laat alles afkoelen.
5. Week het rijstvel in lauw water tot het zacht is.
6. Schik de groenten, de uitgeknepen mengeling en eventueel de koriander op het rijstvel en plooi dicht zoals voorgeschreven op de verpakking.
7. Serveer gebakken in kokosolie of koud met een dipsausje.