



Recept geschikt voor: 2 personen | **Moeilijkheid:** 👩🍳 👨🍳
Vorbereidingstijd: 10 min | **Bereidingstijd:** 10 min | **Totale bereiding:** 20 min
Bertyn producten: [Veggie Protein Steak - Spelt](#)

Bron: bertyn.eu | Chef: [Isabel Boerdam](#) | © Isabel Boerdam

Zilte salade met seitan, paddenstoelen en zeekraal

Ingrediënten

- 2 Veggie Protein Steaks - Spelt
- gemengde paddenstoelen
- 100 gram zeekraal
- 2 flinke theelepels 4-algae Botanico Mix (niet noodzakelijk, wél heel lekker!) (Amanprana)
- 2 eetlepels Huile de Noix (Amanprana)
- snufje Khoisan Fleur de Sel (Amanprana)
- handje pijnboompitten
- geroosterd handje verse dille

Bereiding

1. Open de seitan steak, laat hem uitlekken en maak hem los met je handen.
2. Trek hem zachtjes uit elkaar zodat je ruwe, speelse brokjes krijgt.
3. Maak de paddenstoelen schoon met een borsteltje (als nodig), haal de kontjes eraf en snij de grote exemplaren vieren of zessen.
4. Verhit een scheutje olie in een koekenpan en roerbak de paddenstoelen en de seitan kort aan, tot de paddenstoelen iets van vocht beginnen te verliezen en het geheel lauwwarm is. Dit duurt enkele minuten.
5. Meng zeekraal door de seitan-paddenstoelen mix en voeg de Botanico Mix, notenolie, Fleur de Sel en dille toe. Mix het geheel
6. Verdeel de salade over twee bakjes en maak af met vers geroosterde pijnboompitten.