



VEGANE HACKSTEAKS

ZUTATEN FÜR 6 HACKSTEAKS:

- 165 g vegan&moi PURE RED
- Gewürze nach Wahl
- 6g Salz
- 290 g kaltes Wasser
- 30 g Neutrales Öl

ZUBEREITUNG

Gewürze mit PURE RED vermengen.
Wasser und Öl in die Mischung geben und alles gut verrühren.

Ungefähr 15-30 Minuten im Kühlschrank quellen lassen.

Zu 6 Steaks formen und nach Wunsch würzen oder marinieren.

Mit ausreichend Öl anbraten oder grillen!

Guten Appetit!

