

ROCKIN MAROKKAANSE BURGER

Vorbereidingstijd: 20 minuten | Totale tijd: 30 minuten | Porties: 14

Ingrediënten:

- 500 gr hele rode linzen, gekookt, gepureerd
- 500 gr champignons, geroosterd, gepureerd
- 500 gr rundergehakt
- 160 gr ui, gesnipperd, gebakken
- 36 gr knoflook, fijn gehakt, gebakken
- 6,5 gr munt, fijn gehakt
- 5 gr basilicum, fijn gehakt
- 5 gr platte peterselie, fijn gehakt
- 1 tl zout
- 500 gr spinazie
- 14 plakjes tomaat
- 600 ml citroen za'atar aioli*
- 14 burgerbroodjes

*Om citroen za'atar aioli te maken:

Combineer in een kleine mengkom:

600 ml magere mayonaise

3 el za'atar

2 el citroensap

2 el knoflookpuree

1 tl zout

Bereiding:

1. Mix de gepureerde linzen en champignons met het rundergehakt.
2. Voeg de gebakken uien, knoflook, munt, basilicum, peterselie en zout toe.
3. Vorm 14 burgers van 115 gram.
4. Grill de burgers tot de gewenste gaarheid.
5. Om het af te maken, bedek je het broodje met een burger, 35 gr spinazieblaadjes, een plakje tomaat en 60 ml aioli.