

LINZEN FALAFELBURGER

Vorbereidingstijd: 15 minuten | Totale tijd: 25 minuten | Porties: 10 burgers

Ingrediënten:

- 500 g hele rode linzen, gekookt en goed uitgelekt
- 500 g uien, grof gesneden
- 45 g peterselie, gehakt
- 45 g koriander, gehakt
- ½ tl gedroogde hete rode peper
- 6-8 tenen knoflook
- 2 tl komijn
- 250 g bloem (alleen indien nodig)
- 2 tl bakpoeder
- 60 ml plantaardige olie
- 10 burgerbroodjes
- 400 ml cacik (zie hieronder)
- 20 botersla blaadjes
- ingelegde rode ui
- zout

Instructies:

1. Doe de linzen en uien in de kom van de keukenmachine. Voeg de peterselie, koriander, zout, hete peper, knoflook en komijn toe. Pulseer tot alles goed vermengd is maar nog niet helemaal gepureerd is —het moet meelachtig van textuur zijn. Voeg zo nodig wat bloem toe, 1 eetlepel tegelijk, tot het mengsel de juiste consistentie heeft.
2. Voeg het bakpoeder toe. Proef en breng indien nodig op smaak.
3. Maak je handen nat met water zodat de burgers niet blijven plakken en vorm 10 burgers. Bedek licht met extra bloem.
4. Verhit olie in een platte pan en bak the burgers op een platte grill goudbruin en tot ze door en door verhit zijn, ongeveer 4 minuten per kant.
5. Serveer op een burgerbroodje met een beetje cacik, sla en ingelegde rode ui.

CACIK (TURKSE YOGHURT MET KOMKOMMER EN KRUIDEN)

Ingrediënten:

- 1 tl knoflookpuree
- 250 ml gewone Griekse yoghurt (of een plantaardig alternatief)
- 2 tl gedroogde munt
- 125 g snackkommers, geraspt
- 2 el extra vergine olijfolie
- ½ tl (koosjer) zout

Instructies:

- Combineer alle ingrediënten met elkaar. Koel bewaren.