



Mediterrane erwtenburger

2 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🌈 75 g diepvries doperwtten (ontdooit)
- 🌈 175 g kikkererwtten (uitgelekt, blik)
- 🌈 75 g mozzarella (in stukjes)
- 🌈 ½ el ras el hanout
- 🌈 ½ el bloem
- 🌈 1 el olijfolie
- 🌈 2 pitabroodjes
- 🌈 25 g rucola
- 🌈 1 tomaat (in plakken)
- 🌈 ½ ui (in smalle ringen)
- 🌈 knoflooksaus (voor erbij)

MATERIAAL: staafmixer of keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie en bak hierin de burgers circa 4 minuten per kant op middelhoge stand.
2. Keer regelmatig.
3. Pureer de doperwtten en kikkererwtten grof met de staafmixer of keukenmachine.
4. Schep de mozzarella, ras el hanout en bloem door dit erwtenmengsel en vorm er 2 burgers van.
5. Rooster de pitabroodjes licht in een broodrooster.
6. Snijd open en beleg met de rucola.
7. Leg de burgers erop met de tomaat en uienringen.
8. Serveer met knoflooksaus.

TIP: Let op: de kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

BRON: boodschappen.nl

