

MEELWORMBURGER

met spitskoolsalade



Ingrediënten voor 4p

- ✓ 75 gr Meelwormen gedroogd
- ✓ Blikje kikkererwten (400gr)
- ✓ Koriander (naar smaak)
- ✓ Komijnpoeder (naar smaak)
- ✓ 1 teentje knoflook
- ✓ Chilipoeder (naar smaak)
- ✓ Kurkuma (naar smaak)
- ✓ 2 eieren
- ✓ Handje panneermeel
- ✓ 1 kleine ui
- ✓ 2 tomaten
- ✓ 1 grote augurk
- ✓ Handje spinazie
- ✓ Crème fraiche
- ✓ Citroensap
- ✓ Bieslook (naar smaak)
- ✓ 4 knapperige bolletjes met sesam

* Bak de meelwormen op een laagvuurtje lekker knapperig. Proef ze af en toe. Koel af en crush ze in een keukenmachine zo ver je zelf lekker vindt. Wij vinden beetje grof wel lekker.

* Meng de kikkererwten, ui, koriander, komijnpoeder, knoflook, kurkuma, zwarte peper, ei in een keukenmachine tot een mooi mengsel.

* Schep de meelwormen door het mengsel. En maak 4 mooie burgers. Indien nodig wat panneermeel toevoegen om de burgers steviger te maken.

* Bak de burgers op een laag vuurtje gelijkmatig bruin. Keer ze af en toe. Ze kunnen kruimig uitpakken dus voorzichtig draaien.

* Smeer de broodjes in met saus (creme fraiche, bieslook, citroensap) en beleg met blaadjes spinazie en een paar plakjes tomaat en augurk.. Voeg als laatste de burger toe.