

A top-down photograph of a grey ceramic plate. On the plate are three round, golden-brown lentil patties, each topped with a dollop of white raita. To the left of the patties is a pile of fresh green baby spinach leaves. A silver fork is placed on the right side of the plate. In the bottom left corner, a small bowl of white raita is visible. In the bottom right corner, a small bowl of green chutney is visible. The background is a light grey surface.

KRUIDIGE INDISCHE LINZENTAARTJES

Vorbereidingstijd: 15 minuten | Totale tijd: 25 minuten | Porties: 10 porties (20 taartjes)

Linzen, rijst, sjalotten, knoflook, gember, peterselie, koriander en komijn worden met elkaar gecombineerd tot kleine burgers die goudbruin gebakken worden. Serveer met chutney of raita.

Ingrediënten:

- 400 g hele rode linzen, gekookt en goed uitgelekt
- 175 g volkoren basmatirijst, goed gekookt en uitgelekt
- 65 g sjalotten, grof gehakt
- 25 g knoflook, grof gehakt
- 25 g gember, grof gehakt
- 75 g peterselie, fijngehakt
- 75 g koriander, fijngehakt
- 50 g baby spinazie
- 2 tl komijn
- 60 ml plantaardige olie
- peper en zout
- Chutney of raita, optioneel om op te dienen

Instructies:

1. Doe de linzen, rijst, sjalotten, knoflook en gember in een keukenmachine en maak hier een grove pasta van. Doe in een grote mengkom en meng de peterselie, koriander, spinazie, komijn en olie er met je handen doorheen tot er zich een plakkerig beslag vormt en breng dit op smaak met peper en zout.
2. Verhit een braadpan met antiaanbaklaag op een middelhoog tot hoog vuur, lepel een portie van 60 ml van het beslag in de pan en druk het plat tot burgers/taartjes.
3. Bak deze goudbruin en zorg ervoor dat ze goed gaar zijn.
4. Warm opdienen met chutney of raita.