

ROCKIN MAROKKAANSE BURGER

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

Ingrediënten:

- 500 g hele rode linzen, gekookt, gepureerd
- 500 g champignons, geroosterd, gepureerd
- 500 g runder-, kalkoen- of lamsgehakt
- 160 g ui, gesnipperd, gebakken
- 36 g knoflook, fijngehakt, gebakken
- 6,5 g munt, fijngehakt
- 5 g basilicum, fijngehakt
- 5 g platte peterselie, fijngehakt
- 500 g spinazie
- 14 plakjes tomaat
- 600 ml citroen za'atar aioli*
- 14 burgerbroodjes
- peper en zout

*Citroen za'atar aioli:

Combineer in een kleine mengkom:
 600 ml magere mayonaise
 3 el za'atar
 2 el citroensap
 2 el knoflookpuree
 peper en zout

Bereiding:

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