

Marokkaanse vegetarische balletjes/burgers

voor 6 personen

1 blik kikkererwten
1,5 cup boekweit
2 geraspte wortels
2 geraspte courgettes

0,5 bos koriander
0,5 bos peterselie
0,5 citroen helemaal fijn gesneden
0,5 eetlepel kaneel
0,5 eetlepel kurkuma
zout en peper

Bestrooi wortel en courgette met wat zout en laat in vergiet een uur uitlekken.

Roerbak de wortel en courgette in een beetje olie snel beetgaar.

Kook de boekweit gaar.

Doe alle kruiden in een blender en maal ze tot een saus.

Maak de kikkererwten fijn in een keukenmachine.

Voeg de kruidensaus toe en meng goed door. Voeg de wortel en courgette toe en meng goed.

Het mengsel moet smeugig zijn maar niet te droog of te nat. Eventueel een beetje melk of bloem toevoegen.

Vorm met vochtige handen balletjes of een grote bal en druk die plat tot een burger.

Leg de balletjes/ burgers een uur in de vriezer. Bak ze in wat olie op een niet te hoog vuur tot ze 'burgermooi' zijn.

