



Hoofdgerechten

## **Wortelburgers met sinaas-yoghurtsausje en limoenpatatjes**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

500 gram wortelen (geraspt)  
handvol koriander (fijngehakt)  
1 ui (gesnipperd)  
1 sinaasappel (geraspte schil)  
1 pakket kikkererwten (uitgelekt en gespoeld)  
1 eetlepel ras el hanout  
1 theelepel komijnpoeder  
2 eetlepels bloem  
2 eieren  
60 gram panko  
2 theelepels lijnzaad  
olijfolie  
peper  
zout

### **Voor de limoenpatatjes**

800 gram aardappelen (vastkokende)  
3 takjes tijm  
3 takjes rozemarijn  
1 limoen

### **Voor de saus**

150 milliliter volle yoghurt  
1/4 sinaasappel (sap)  
1 theelepel ras el hanout

### **Bereidingswijze**

Kook de aardappelen in de schil 15 minuten in licht gezouten water. Giet af en laat afkoelen.

Doe de helft van de geraspte wortel, de kikkererwten, koriander, ui, ras el hanout, komijn, bloem en eieren in een blender en mix tot een grove pasta. Schep in een kom. Fruit de rest van de geraspte wortel 5 minuten in olijfolie. Schep samen met de panko, sinaasappelrasp en lijnzaad onder de pasta. Kruid met peper en zout. Vorm met vochtige handen vier burgers van het mengsel. Zet minstens 30 minuten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 200°C. Snij voor de aardappelen de naaldjes van de rozemarijn fijn. Boen de limoen schoon en rasp de schil. Snij de aardappelen in partjes. Hussel ze met een scheut olijfolie, de verse kruiden en het limoenrasp. Kruid met peper en zout. Verdeel de aardappelen over een met bakpapier beklede bakplaat en zet 10 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn.

Meng voor het sausje alle ingrediënten. Proef en kruid eventueel bij met peper en zout. Bak de burgers op middelhoog vuur in olijfolie 5 minuten langs elke kant. Serveer met de limoenaardappelen en het yoghurtsausje.

