



Voorgerechten

Veggie wortelburgers met harissa-yoghurt

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram wortelen (in plakjes)
400 gram kikkererwten (uitgelekt)
4 eetlepels koriander (grof gehakte)
2 theelepels korianderpoeder
1 theelepel currypoeder
1 ei (losgeklopt)
1 eetlepel harissa
150 gram Griekse yoghurt
1 eetlepel olijfolie
waterkers

Bereidingswijze

Kook de wortelplakjes tot ze zacht zijn, giet ze af en zet ze nog even op het vuur tot al het vocht verdwenen is. Voeg de kikkererwten toe en pureer alles grof. Lichtjes laten afkoelen en dan de koriander, het korianderpoeder, de curry en het ei er onder mengen.

Vorm met je handen 8 balletjes. Leg die een half uur in de koelkast. Roer intussen de harissa door de yoghurt. Duw de balletjes plat en bak ze 2-3 minuten aan iedere kant in olijfolie. Opdienen met waterkers en harissa-yoghurt.

