



Hoofdgerechten

Geroosterde ovenworteltjes met lamsburger

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de ovenworteltjes

25 wortelen (met loof)
6 takjes munt (fijngesneden)
100 gram feta (verkruid)
1 handvol granaatappel

Voor de marinade

50 milliliters olijfolie
1 theelepel ahornsiroop
1/2 limoen (het sap)
1 theelepel paprikapoeder (gerookte)
1 theelepel harissa
1 theelepel komijn
peper
zout

Voor de lamsburgers

1 kilogram lamsgehakt
2 lookteentjes (geperst)
1 eetlepel tacokruiden
40 gram paneermeel
2 eieren
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 °C. Verwijder het meeste groen van de worteltjes en schil ze met een dunschiller. Meng de olijfolie met de gemalen harissa, het paprikapoeder, komijn, limoensap, ahornsiroop, peper en zout.

Wrijf de worteltjes in met de marinade en leg op een bakplaat bekleed met bakpapier. Plaats in de oven gedurende 25 à 30 minuten tot de wortels gaar zijn.

Maak ondertussen de lamsburgers: meng het lamsgehakt in een kom met de tacokruiden, knoflook, eieren, paneermeel, peper en zout. Verdeel het mengsel in balletjes van 100 gram en duw ze plat tot hamburgers. Bak ze langs beide kanten goudbruin.

Haal de worteltjes uit de oven en schik ze naast elkaar op een schotel. Strooi de verkruimelde feta, verse munt & granaatappelpitjes over de worteltjes en serveer met de lamsburgers.

Keukenbenodigdheden

Oven

