



Hoofdgerechten

Burger van butternut

Voor 4 personen.

Ingrediënten

25 gram pompoenpitten (gehakt)
200 gram pastinaken (in plakjes)
handvol bladpeterselieblaadjes
200 gram kikkererwten (uit blik)
2 eetlepels tijmblaadjes (verse)
300 gram pompoenblokjes
1/2 theelepel cayennepeper
1 eetlepel balsamicoazijn
3 eetlepels paneermeel
1 eetlepel maïszetmeel
2 eetlepels ahornsiroop
4 hamburgerbroodjes
1 lookteentje (geperst)
1 eetlepel citroensap
2 theelepels honing
1 sjalot (gesnipperd)
1 rode ui (in partjes)
50 gram veldsla
olijfolie
peper
zout

Voor de saus

125 milliliters plantaardige olie
1 theelepel cayennepeper
1 eetlepel appelazijn
1 theelepel mosterd
2 eetlepels honing
1 eierdooier

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Giet de kikkererwten af en laat goed uitlekken. Hussel de pompoenblokjes met de sjalot, look en een scheutje olijfolie. Doe in een ovenschaal, kruid met peper en zout en zet 10 minuten in de oven tot de pompoen zacht is.

Doe de pompoen samen met de kikkererwten, de peterselie- en tijmblaadjes, de pompoenpitten, het citroensap, maïszetmeel, het paneermeel en cayennepeper in een blender en mix glad. Breng op smaak met zout.

Mix voor de saus alle ingrediënten met een staafmixer tot een smeūige saus. Breng op smaak met zout.

Fruit de rode ui in olijfolie lichtbruin. Blus met de balsamicoazijn en schep er de honing onder. Bak de pastinaakplakjes 5 minuten in hete olijfolie. Voeg de ahornsiroop toe en schep goed om. Breng op smaak met peper en zout.

Maak met vochtige handen kleine burgers van het pompoenkikkererwtendeeg en bak ze aan beide kanten 5 minuten goudbruin in olijfolie. Snij de broodjes open en bestrijk beide helften met de saus. Verdeel er de groenteburgers, pastinaakplakjes, rode ui en veldsla over en sluit met de bovenste helften. Serveer meteen.

Keukenbenodigdheden

Oven

Blender

Staafmixer

