



KIKKERERWTENBURGER MET PORT SALUT VULLING



4 personen hoofdgerecht/lunch

Benodigheden:

- Blik kikkererwten (480gr)
- 2 el tahina
- 1/4 tl geraspte verse gember
- Sap van 1/4 citroen
- 1/2 tl komijnzaad (heel, gestampt)
- Snufje peper
- Zout
- 1 teentje knoflook
- 150 gr Port Salut
- 1 ei
- Brioche broodje

Per burger nog 12 gram Port Salut in een rondje uitgesneden. En een plakje Port Salut voor op de burger in de oven. Gesneden met een snijmachine voor een mooie dunne plak.

Voor het paneren:

- Bloem
- Ei
- Panko of paneermeel
- Vegan Furikake / of wit en zwart sesamzaad

Voor de knoflooksaus:

- 2 eetlepels tahina
- 200 ml yoghurt
- 100 ml Formule plus
- 2 teentjes knoflook
- Bieslook
- Dadel

Voor op het broodje:

- Komkommer
- Taugé of andere sprouts
- Rode bietenscheuten



Bereidingswijze:

- Doe alle ingrediënten van de burger in een maatbeker en meng deze met een staafmixer. In een blender kan ook. Laat het geheel opstijven in de koeling.
- Snijd de rondjes van de Port Salut voor in de burger.
- Haal de mix uit de koeling en maak er burgers van met natte handen met een gaatje in het midden voor de Port Salut. Maak de burger dicht. Leg de burgers in de koeling om op te stijven.
- Haal de burgers een voor een door de bloem, daarna door het ei en vervolgens door de panko/ furikake. Leg weer koel weg. Invriezen kan ook. Doe dat wel per stuk anders gaan ze tegen elkaar plakken.
- Maak een dressing van de Formule plus, yoghurt, tahina, knoflook, fijngesneden dadel en bieslook. Met peper en zout naar smaak en een drupje citroensap.
- Bak de burger.
- Doe de burger in de oven met een plakje Port Salut en laat smelten.
- Serveer met de komkommer, taugé, sprouts en de saus.