

IRAQI BURGER

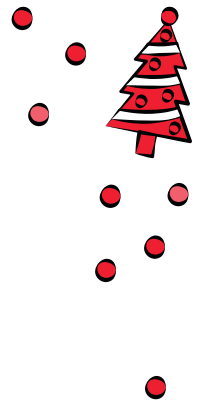


Heeeerlijk!



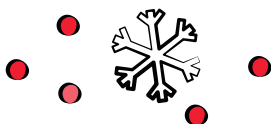
Ingrediënten (6 personen)

- 265 g kikkererwten
- 150 g doperwten (uitgelekt en 3 minuten gekookt)
- 1 rode ui, gesnipperd
- 1 teentje knoflook, geperst
- 1 eiwit
- 10 takjes platte peterselie, alleen de blaadjes, gesneden
- 10 takjes koriander, alleen de blaadjes, gesneden
- 1 el griesmeel
- 1/2 tl baking soda
- 1 tl komijnpoeder
- 2 el mayonaise
- 2 el ketchup
- 6 hamburgerbroodjes
- 6 blaadjes groene sla



Bereiden

1. Maal de kikkererwten, doperwten, rode ui en knoflook in de keukenmachine en maal tot grof geheel.
2. Voeg eiwit, peterselie, koriander, griesmeel, baking soda en komijnpoeder toe en maal verder tot een puree waar nog wel wat structuur in zit. Laat minimaal 8 uur rusten in de koeling.
3. Meng de mayonaise en ketchup tot een roze saus.
4. Verdeel het burgerdeeg in balletjes en vorm ieder balletje tot een burgertje.
5. Verwarm olie in de pan en bak hier de burgertjes in 6 minuten om en om krokant. Laat even uitlekken op keukenpapier en leg de burgers tussen een hamburgerbroodje met wat sla en roze saus.



Wist je dat?

Veel plekken in Irak zijn onveilig. Denk bijvoorbeeld aan de stad Mosul. Hier is hevig om gevochten en plekken waar kinderen zich veilig voelen – hun huis, school of speeltuin – zijn verwoest. Het duurt lang om dit weer op te bouwen. Maar War Child heeft hier iets op

bedacht: een veilige plek! Hier kunnen leren en spelen. Onze Famous Friends Sarah & Julia hebben zich al vaak sterk gemaakt voor deze veilige plekken: "We hebben het zelf zooo goed. We willen dus graag iets terugdoen!" En dat doe jij ook met het kersdiner- topper!

