

Pittige pompoenburgers

Ingrediënten voor 4 personen

- 500 g pompoen
- 1 zakje hazelnoten (55 g)
- 5 sneetjes volkorenbrood
- 1 el milde Indiase currypasta
- 1 zakje verse koriander of peterselie (15 g), fijngehakt
- 2 eieren, losgeklopt
- 3 eetlepels olie

Halveer de pompoen, verwijder de pitten, verdeel in schijven en snijd de schil eraf. Rasp de pompoen grof met een rasp of in de keukenmachine en doe het in een kom. Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan op middelhoog vuur goudbruin en hak ze daarna fijn in de keukenmachine of in de vijzel. Voeg het brood toe en verkruimel het in de keukenmachine of met de hand. Roer de currypasta, 1 theelepel zout en de koriander erdoor. Schep het broodmengsel bij de geraspte pompoen en voeg ook de eieren toe. Meng alles en kneed het goed. Laat het pompoenmengsel in de koelkast 30 minuten rusten. Verdeel het pompoenmengsel in 8 porties en vorm ze tot burgers. Verhit de olie in een koekenpan en bak de burgers op matig hoog vuur in 10-12 minuten gaar, keer de burgers regelmatig.

Lekker op een broodje, met rode-uiringen en sla of met roergebakken prei en meergranenrijst.



www.eetcafevandekook.nl