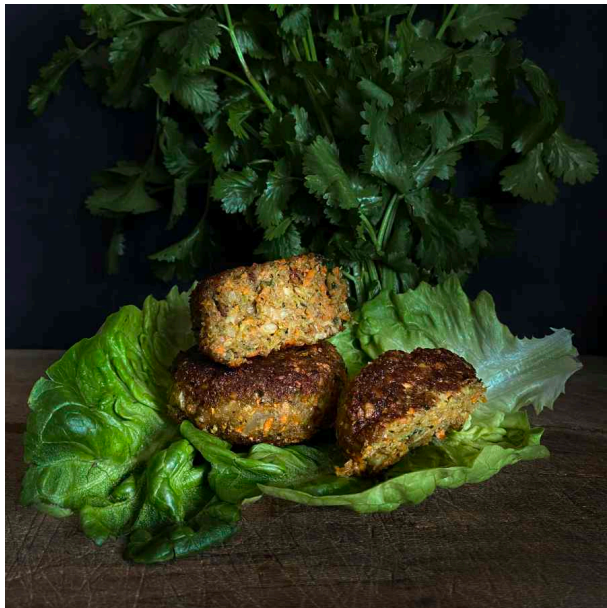


# WORTELBURGERS



270 gram **uien**  
100 gram **selderijstengel**  
500 gram **wortels**  
400 gram **oud brood**  
250 gram **walnoten**  
½ bos **koriander**  
18 gram **zout**  
1 eetlepel gemalen **komijn**  
1 eetlepel **Garam masala**  
**Olijfolie** om in te bakken  
20 stuks

De uien snipperen en aanbakken in een paar eetlepels olijfolie. Deksel op de pan doen en de uien zoet en gaar stoven. Af laten koelen. In de keukenmachine met het mes de wortels fijn malen, maar geen pap laten worden! In een kom doen. Het (oud) brood fijn malen tot broodkruim in dezelfde machine, ook dit bij de wortels doen. De selderijstengel in korte stukken met het zout, de garam masala en komijn in de keukenmachine fijn hakken. De koriander en de gebakken uien er bij doen en mee laten hakken, niet te fijn maken, ook deze massa bij de wortels doen. De walnoten in de machine fijn hakken, ook hier wederom; niet te kleine stukjes maken. Zorg dat je de walnoten nog herkent in de burger.

Ook de noten in de kom doen, 2 eetlepels olie toevoegen, alles met de hand goed door elkaar kneden en ca. 20 stuks burgers vormen. Op een bakplaat met siliconen mat of bakpapier 4 eetlepels olie strooien. De burgers in de olie leggen en de dan omdraaien, zodat om elke burger een filmpje olie zit.

De oven voorverwarmen op 160 graden en de burgers ca. 20 minuten bakken, dan met een plat mes (ik gebruik een kaasschaaf) omdraaien en ook aan de andere kant bruin laten worden. Je kunt ze een paar dagen bewaren in de koeling, ze kunnen ook in een koekenpan opgebakken worden.

### Variaties

- De wortel vervanger door rauwe bieten/ selderijknol of pastinaak
- Een rood pepertje toevoegen om de burger wat pittiger te maken
- In plaats van walnoten amandelen of zonnebloempitten gebruiken
- Knoflook en/of gember toevoegen