

BLOEMKOOL BURGER



400 gram **bloemkool**
120 gram **oud brood**
70 gram **ui**
60 gram **maizena**
1/4 bos **koriander**
1/2 theelepel **komijn poeder**
1/4 theelepel **chili vlokken**
1/2 theelepel **kurkuma**
100 gram **zonnebloempitten**
1 theelepel **zout**
1 **citroen**
Olijfolie

10-12 stuks

Het oude brood met de kurkuma, chili vlokken, maizena, komijn en het zout fijn maken in de keukenmachine met het mes. De ui toevoegen, kort pulseren en dan de bloemkool in stukjes en de zonnebloempitten. De massa draaien totdat alle stukjes even groot zijn, niet tot een zalf draaien maar zorg dat je de ingrediënten nog herkent. Hiervan 12 bolle burgers maken, door ze stevig in elkaar te kneden. In een koekenpan in een laag olijfolie aan beide zijden goudbruin bakken, de pan niet te heet maken, ze moeten van binnen gaar kunnen worden. Opdienen met een in vieren gesneden citroen.