

ZOETE AARDAPPELBURGER



500 gram **zoete aardappel** (ongeveer 1 middelgrote)

160 gram gekookte **witte bonen** (kan uit blik)

350 gram **uien**

100 gram **bloem**

3 eetlepels **tahin**

1 eetlepel **citroensap**

1 theelepel **chili vlokken**

10 gram **zout**

1/2 bos fijngehakte **koriander/**
peterselie/selderij

Olijfolie of andere olie om in te bakken

De zoete aardappel in de oven garen, de smaak blijft beter behouden (geconcentreerder) en minder vocht (is beter). Bij gebrek aan oven kan de aardappel ook gekookt worden, deze dan direct na het gaar maken doormidden snijden en uit laten dampen. De uien in heel kleine stukjes snijden en fruiten in een paar eetlepels olijfolie. De tahin, het zout, citroensap, chili vlokken en de bloem in de keukenmachine draaien, de al redelijk fijn gesneden kruiden toevoegen, kort pulserend draaien, dan de aardappel, de uien en de bonen (goed uit laten lekken!) toevoegen en wederom met de pulseer knop tot een grove homogene massa draaien. De massa af laten koelen. Hiervan 10 burgers maken, naar eigen inzicht, grote of kleine. De massa kan best slap zijn, je handen steeds even tussendoor nat maken. Een bakplaat prepareren met bakpapier of siliconen-mat en deze insmeren met kokosolie of olijfolie. De burgers erop leggen. De oven tot 160 graden verwarmen, de burgers ca 30 minuten op de ene kant, en dan 20 op de ander kant mooi bruin bakken. Je kunt ze ook alleen op een kant ca 20 minuten laten garen in de oven, dan laten afkoelen en in de koekenpan aan beide zijden bruin bakken.