

OESTERZWAM BURGERS



250 gram **oesterzwammen**

250 gram **ui**

250 gram **oud brood**

75 grass **peterselie**

2 eetlepels **porcini-poeder** (gemalen gedroogde eekhoorntjesbrood)

1/2 eetlepel **tijm**

Olijfolie

Zout

De ui snipperen, vorm maakt niet uit, en aanbakken in een koekenpan met drie eetlepels olie en de tijm. Als de uien bruin zijn de oesterzwammen toevoegen en gaar laten worden, dwz; het vocht er uit laten dampen. Porcini-poeder en ca 8 gram zout toevoegen.

In de keukenmachine met het mes het brood tot kruim draaien, en tenslotte de grof gehakte peterselie mee hakken. Het broodkruim voor 4/5 in een kom doen, de de rest laten zitten en hier de oesterzwammen/ui bij doen. Pulserend tot een fijne massa (maar geen zalf....) laten draaien.

Deze massa bij het broodkruim doen, 4 eetlepels olie toevoegen en het geheel met de hand mengen tot een massa die goed aan elkaar plakt. Lukt dit niet, dan ca 1/5 deel in de keukenmachine terug doen en wel tot een door zalf draaien om hiermee de massa dan beter te laten plakken. Ca 7 grote of 12 kleine burgertjes draaien. Deze op een bakblik met olie leggen en in een oven op 160 graden ca 15-20 minuten bakken, een keer omdraaien. Je kunt ze ook bakken in een koekenpan met ruim olie.