

Olif couscousburgers (plm 25 minuten)

Dit is een heerlijk bijgerecht voor als je een keer geen vlees wilt eten. Maar ook zeker lekker als lunch. Het beslag maken duurt ongeveer 10 minuten, de balletjes draaien en het bakken ongeveer een kwartiertje.

Ingrediënten voor 2 personen (als lunch)

150 gram couscous

2 dl kokend water

1 ei

1 ui, in kleine stukjes

1 gesnipperd teentje knoflook

3 eetlepels olifven

beetje paneermeel

kruiden, zoals peterselie, peper

olifolie

Meng de couscous met een scheutje water. Doe er steeds een scheutje bij totdat de couscous niet meer hard is. Voeg het ½ ei toe en daarna de rest; de knoflook, ui, olifven en wat je maar lekker vindt.

Maak er balletjes van (voeg evt paneermeel toe als het beslag nog te vochtig is). Dit gaat het gemakkelijkste met een lepel; schep een beetje beslag uit de kom met een lepel. Druk het beslag stevig aan op de lepel. De ovale/ronde schijf haal je

voorzichtig van de sepel. Doe de olie in een pan en bak de burgers bruin in ongeveer 6 minuten.

Lekker als lunch met een broodje of bij je avondgerecht ipv vlees.

