

Couscousburgers (plm 25 minuten + wachttijd)

Dit is een heerlijk bijgerecht voor als je een keer geen vlees wilt eten. Het is heerlijk op een (pita) broodje als hamburger maar ook heerlijk bij een salade. Het beste kun je het beslag een dag van tevoren maken, dan is het steviger. En lekker makkelijk voor de dag erna. Het beslag maken duurt ongeveer 10 minuten, de balletjes draaien en het bakken ongeveer een kwartiertje.

Ingrediënten voor 2 tot 3 personen (als bijgerecht)

150 gram couscous

2 dl kokend water

1 ei

30 gram geraspte kaas

2 eetlepels pindakaas

1 gesnipperd uitje

20 gram bloem

beetje paneermeel

kruiden, zoals peterselie

olijfolie

Meng de couscous met een scheutje water. Doe er steeds een scheutje bij totdat de couscous niet meer hard is. Bak het uitje in de pan met wat olijfolie.

Doe alle ingrediënten bij elkaar; de gebakken ui, ei, kruiden, pindakaas, geraspte kaas en bloem. Zet dit beslag een nacht in de koelkast zodat het beslag vaster wordt.

De dag erna (of een paar uur later) maak je er balletjes van (voeg evt paneermeel toe als het beslag niet 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 lepel. Doe de olie in een pan en bak de burgers bruin in ongeveer 6 minuten.

