

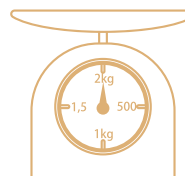
# VEGGIEBURGER



**DOE DE  
HERFST!**

## VEGGIEBURGER

### WAT HEB IK NODIG?



- 2 wortelen
- Eventueel: 1 knoflookteentje
- 2 eieren
- 150 g havermout
- 4 eetlepels zonnebloemolie
- 1 koffielepel komijn
- 1 koffielepel curry
- Zout, peper en wat bloem
- Een rasp
- Een slakom
- Een pan



### BEREIDING

1. Schil de wortelen en rasp ze fijn.
2. Meng de eieren in een slakom. Voeg de geplette look, het zout, de peper, de kruiden, de olie, de geraspte wortelen en de havervlokken toe. Meng goed.
3. Verdeel wat bloem op het werkblad. Neem wat van het mengsel en kneed tot het tot een mooi burgertje. Wentel de burger in een beetje bloem.
4. Giet een beetje olie in de pan en verwarm het op een hoog vuur, plaats vervolgens voorzichtig de burgers in de pan.
5. Laat ze gedurende 4 minuten bakken. Draai de burgers voorzichtig om met een houten spatel en bak verder tot ze krokant zijn.

### SUGGESTIE :

VARIEER DE GROENTEN NAARGELANG DE SEIZOENEN:  
POMPOEN IN DE HERFST / WINTER  
EN COURGETTE IN DE ZOMER.

