

## FALAFELBURGER MET TOMATENRELISH



### GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Ajo de Andalucía 450g



Ajo de Andalucía 825g



Gehakte sjalot 1000g



Harissa 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g

### INGREDIËNTEN

4

#### Voor de burger

- 350 g kikkererwten
- 50 g Bresc Sjalotten gehakt
- 20 g Bresc Knoflook gehakt
- 10 g Bresc Korianderpuree
- ½ citroen, rasp en sap
- 3 g komijn
- 3 g Bresc Rode peperpuree
- 1 dl groentebouillon
- 2 eieren
- 40 g water
- 100 g bloem
- 200 g cornflakes (gecrusht)
- 4 pitabroodjes
- ijsbergsla

#### Voor de tomatenrelish (1,5 kg)

- 1 kg tomaat
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- 0,5 kg Bresc Sjalotten gehakt
- 1,5 dl witte wijnazijn
- 1 citroen, rasp en sap
- 250 g suiker
- peper en zout
- olie
- aardappelzetmeel

#### Overig

- ½ rode ui
- munt
- koriander
- Turkse yoghurt
- 50 g Bresc Harissa
- 50 g Bresc Peperoncini marinati (peperstukjes)



Korianderpuree 450g



Peperoncini marinati  
1000g



Rode peperpuree 450g

## BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven en frituurpan voor op 180°C.

Snijd voor de relish de tomaat in stukjes. Smoor de ui, knoflook en tomaat helemaal gaar en voeg de suiker toe. Blus dit af met de azijn. Voeg rasp en sap van de citroen samen met peper en zout toe naar smaak. Smoor het tot een geheel en kook in tot gewenste dikte of bind het af met aardappelzetmeel.

Fruit voor de burgers de sjalot en knoflook. Voeg hier de kikkererwten, rode peperpuree, komijn en bouillon aan toe. Breng het op smaak met citroensap en -rasp, peper, zout en de koriander. Pureer dit mengsel iets. Laat het mengsel afkoelen en vorm er burgers van. Laat goed afkoelen en paneer met de bloem, ei en de gecrushte cornflakes.

Bak de broodjes af op 180°C. Frituur de burgers in enkele minuten krokant. Beleg de broodjes met de sla, burgers en de relish.

Garneer dit eventueel met extra rode uiringen, yoghurt, harissa, munt en koriander.