

Burgers van snijbiet

Bijgerecht (40p)

Benodigheden

- 3 Kg Snijbiet, raapstelen of andere groenten van het seizoen
- 1 ½ courgette
- 8 uien
- 300 gr bloem (gezeefd)
- 2 kl. Blikje kikkererwten
- 8 tenen knoflook
- 8 kleine eieren
- 300 g zachte geraspte kaas
- 15 el olijf milde olie
- 4 tl paprikapoeder
- Peper en zout naar smaak

Bereiding

1. Was de snijbiet en laat deze goed uitlekken of droogmaken. Snijd het blad in fijne reepjes stukken. Snijd de zachtere delen van de stelen klein en doe deze ook in een apart bakje.
2. Snijd de courgette in kleine blokjes.
3. Uien fijn snipperen en zachtjes garen in olie. Courgetteblokjes toevoegen en voeg daarna de kleingesneden knoflook toe en roerbak het mee. Even laten garen.
4. Daarna de snijbieten toevoegen (eerst de steeltjes en iets later het gesneden blad. Het geheel heel even kort laten slinken.
5. Zeef de bloem en voeg deze aan de groenten toe, samen met peper, zout en paprikapoeder, geklutste eieren en de geraspte kaas of zachte kaasblokjes. (mag ook zonder kaas)
6. Bonen uit laten lekken en prakken met een vork.
7. Meng alles goed door elkaar, zodat het een stevig mengsel wordt. Is het mengsel te vochtig voeg dan extra bloem (gezeefd) toe.
8. Verhit olie in de pan of op de bakplaat en schep 1 el van het groentemengsel in de pan. Het mengsel moet een klein beetje uitzakken, maak ze mooi rond met de achterkant van de lepel en laat de ze aan de ene kant eerst goed lichtbruin en stevig worden, voordat je ze gaat omkeren. Als ze stevig en goudbruin zijn, omkeren en nog aan andere kant bakken. In totaal ca. 4 tot 5 minuten.
9. Leg de burgers die klaar zijn op een schaal of plank en dek ze af met een dubbele laag aluminiumfolie zodat ze warm blijven.
10. Serveer de burgers uit bij het hoofdgerecht.