

# Falafelburgers

**vegetarisch hoofdgerecht**

**4 personen**

## Ingrediënten

1 kleine rode ui  
2 tenen knoflook  
1 snufje zout  
400 gram gare kikkererwten  
1 theelepel gemalen komijn  
½ theelepel chilipoeder  
3 eetlepels bloem  
sap en rasp van 1 citroen  
8 eetlepels sesamzaad  
4 eetlepels olijfolie

## Bereiden

- Maal de ui, knoflook en zout fijn in de keukenmachine of met de staafmixer (als je de staafmixer gebruikt snij dan eerst even alles in kleinere stukken).
- Voeg de kikkererwten, komijn, chilipoeder, bloem en de sap en rasp van de citroen toe en vermaal het tot een redelijk glad mengsel.
- Het mag nog iets korrelig zijn.
- Zet het 20 minuten in de koelkast.
- Verdeel het mengsel in 8 porties. Zet een bord klaar en strooi het sesamzaad hierop.
- Rol van elke portie een balletje en druk deze vervolgens plat op de sesamzaadjes.
- Draai om zodat de andere kant ook met sesamzaadjes bedekt raakt. Maak de burgers niet dunner dan 3 cm.

- Verwarm olijfolie in een koekenpan en bak de burgers 4 minuten aan elke kant op middelhoog vuur.
- Ze moeten goudbruin worden en krokant.
- Draai ze zo min mogelijk en serveer ze direct.