

AARDAPPELBURGERS



500 gram gekookte **aardappelen**

150 gram **ui**

130 gram **bleekselderij**

1 rode **peper**

1/2 bos **koriander/peterselie**

(**knoflook** naar smaak)

Zout

Olijfolie

Deze burgers worden in twee stappen gemaakt, eerst drogen ze in de oven, dan worden ze in een laag olijfolie afgebakken. De bleekselderij eerst in de keukenmachine met het mes fijn hakken, dan de ui in kleine stukken, de rode peper in kleine stukken, de koriander, eventueel knoflook uit de knijper een halve theelepel zout toevoegen en met de pulseer-knop fijn hakken, zodat alle ingrediënten nog zichtbaar zijn. De gekookte aardappels in dezelfde machine raspen, al pulserend de massa door elkaar werken, of met de hand. Beslist niet te lang draaien. Proeven of er eventueel nog wat zout en peper toegevoegd moet worden. Hiervan ca 12 stuks platte hoge ballen maken, het is een vrij slap geheel. De ballen op een met ruim olie besmeerde siliconenmat leggen en in een oven op ca 150 graden zetten. Na een half uur de ovenplaat er uit halen, de 'burgers' zijn dan behoorlijk uitgelopen, ze zijn een beetje plat. Nu deze weer in vorm maken met behulp van twee messen. Ze eventueel, als dit gaat, omdraaien. Nogmaals 20 minuten laten drogen. Nu uit de oven halen en afbakken in een laagje olie, aan beide zijden goudbruin. Je kunt ze uiteraard van tevoren maken en op de gewenste dag(ze blijven zeker 2-3 dagen goed in de ijskast)afbakken in de koekenpan.