

# HAMBURGER FALAFEL

## OMSCHRIJVING:

Hamburgerbroodje met huisgemaakte falafel, ijsbergsla, gegrilde courgette, koriander, peterselie en harissa- yoghurt.

## SMAAKOMSCHRIJVING:

De hamburgerbol is brioche en is licht zoet. De huisgemaakte falafel is romig, krokant en fris. Gecombineerd met de gegrilde courgette voorkom je dat het een droog geheel wordt. En de harissa yoghurt maakt het geheel frisser en licht pittig tegelijk. De ijsbergsla zorgt voor de extra crunch. Een ware smaakexplosie!



## INGREDIËNTEN:

- 1 hamburgerbroodje
  - 2 blaadjes ijsbergsla, fijngesneden
  - 5 plakken courgette
  - 1 tl harissa
  - 2 el yoghurt
  - 3 plakjes komkommer, in reepjes gesneden
  - Olijfolie
  - 3 falafelballetjes
- 
- **voor 12 balletjes:**
  - 1 pot kikkererwten
  - 2 tenen knoflook, geperst
  - 1 flinke hand peterselie
  - 1 ui, fijngesnipperd
  - 1 el gemalen komijn
  - 1 tl paprikapoeder
  - 1/2 chilipeper, fijngehakt
  - 1 el tarwebloem



BUSSING  
BROOD

## BRIOCHE BURGER BOL

ART.NR. 2019

7X4 STUKS, 85 GRAM

## BEREIDINGSWIJZE:

1. Maak eerst de falafel. Fruit in een koekenpan in wat olie de ui en knoflook. Zodra deze goed zijn aangefruut doe je ze in een keukenmachine samen met de overige ingrediënten voor de falafelballetjes. Pulseer tot een samenhangende massa.
2. Grill de courgette in de grillpan tot die mooie grill strepen heeft.
3. Zet een pan op het vuur en doe daar wat olijfolie in. Maak van het kikkererwtenmengsel balletjes ter grootte van een golfbal, en plet ze dan lichtjes. Bak in de pan voor ongeveer 6 minuten om en om tot ze goudbruin zijn.
4. Maak intussen de dressing door de harissa met de yoghurt te mengen.
5. Snijd het broodje open en beleg achtereenvolgens met de ijsbergsla, gegrilde courgette, harissa yoghurt, falafelballetjes, en komkommer.

## SERVEREN:

Server dit broodje met een partje citroen, dat smaakt supergoed uitgeknepen over de falafel.

## BAKADVIES:

Bak de briochebol af: 8 min op 200 °C. Laat afkoelen voor het opensnijden.

**TIP:** Voor het beste resultaat adviseren wij ons brood ontdooid af te bakken.

SINDS 1899  
**BUSSING**  
BROOD

Chr. Huygensstraat 12  
3281 ND Numansdorp

T 0186 68 11 80  
E info@bussingbrood.nl

[www.bussingbrood.nl](http://www.bussingbrood.nl)