

Wortel – Gember – Burger met groene Mojo

2 pers (ca. 30 min bereidingstijd)

Moes van het wortel-gember-sapje

1 ui

1 teentje knoflook

½ Tl (gerookt) paprika poeder

Havervlokken grof

½ El Kokosolie

½ El olijfolie

1 flinke scheut tamari (of sjoasaus)

Groene Mojo

½ bond verse krulpeterselie

Ca. 2 El goede extra virge olijfolie

2 El water

Zout en peper naar smaak

Ui en knoflook fijn hakken. Het paprika poeder kort roosteren in een pan met de hete olijfolie en ui en knoflook erin fruiten. Het moes van het ochtendsapje in een schaal geven. De overige ingrediënten toevoegen en zoveel havervlokken gebruiken dat het een goede structuur krijgt om burgers ervan te maken. De burgers vormen en van beide kanten langzaam bruin bakken.

De peterselie samen met de olie en water met een pureerstaaf tot en gladde massa mengen en op smaak brengen met zout en peper. Op de burgers serveren met bv een salade.

