# Falafelburger met tomatenrelish

## Gebruikte Bresc producten

Bresc Gehakte sjalot 1000g

Bresc Gemarineerde peperstukjes 1000g

Bresc Harissa kruidenmix 450g

Bresc Knoflook gehakt 1000g

Bresc Knoflook gehakt 450g

Bresc Korianderpuree 450g

## Ingrediënten

10

Voor de burger

- 875 g kikkererwten
- 125 g Bresc Sjalotten gehakt
- 50 g Bresc Knoflook gehakt
- 25 g Bresc Korianderpuree
- 1 citroen, rasp en sap
- 8 g komijn
- 8 g Bresc Rode peperpuree
- 3 dl groentebouillon
- 5 eieren
- 100 g water
- 250 g bloem
- 500 g cornflakes (gecrusht)
- 10 pitabroodjes
- ijsbergsla

Voor de tomatenrelish (4 kg)

- 3 kg tomaat
- 25 g Bresc Knoflook gehakt
- 1,25 kg Bresc Sjalotten gehakt
- 4 dl witte wijnazijn
- 3 citroen, rasp en sap
- 625 g suiker
- peper en zout
- olie
- aardappelzetmeel

Overig

- 1 rode ui
- munt
- koriander
- Turkse yoghurt
- 125 g Bresc Harissa
- 125 g Bresc Peperoncini marinati (peperstukjes)

**Bresc BV** Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Bresc Rode peperpuree 450g

Bresc Spaanse knoflookpuree uit Andalusië 450g

## Bereidingswijze

Verwarm de oven en frituurpan voor op 180°C.
Snijd voor de relish de tomaat in stukjes. Smoor de ui, knoflook en tomaat helemaal gaar en voeg de suiker toe. Blus dit af met de azijn. Voeg rasp en sap van de citroen samen met peper en zout toe naar smaak. Smoor het tot een geheel en kook in tot gewenste dikte of bind het af met aardappelzetmeel.
Fruit voor de burgers de sjalot en knoflook. Voeg hier de kikkererwten, rode peperpuree, komijn en bouillon aan toe. Breng het op smaak met citroensap en -rasp, peper, zout en de koriander. Pureer dit mengsel iets. Laat het mengsel afkoelen en vorm er burgers van. Laat goed afkoelen en paneer met de bloem, ei en de gecrushte cornflakes.
Bak de broodjes af op 180°C. Frituur de burgers in enkele minuten krokant. Beleg de broodjes met de sla, burgers en de relish.
Garneer dit eventueel met extra rode uiringen, yoghurt, harissa, munt en koriander.

**Bresc BV** Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000