

# MAÏSWRAPS



## Ingrediënten

- 100 gr maïsmeel
- 100 gr rijstmelk
- 100 gr bruisend water
- 2 eieren
- Snuffje zout
- Olijfolie

## Bereiding

- Meng het meel met de rijstmelk en het water
- Roer er de eieren en het zout onder
- Bak dun af in een bodempje olijfolie
- Op te vullen naar eigen smaak

## Ingrediënten

### Marinade:

- 150 gr rode linzen
- 30 gr shii-take of andere paddenstoelen
- 1 sjalotje
- 1 klein teentje look
- 3 gr vers geraspte gember
- 5 gr geraspte citroenschil
- 10 gr boekweitvlokken
- 2 eieren
- Zwarte peper, zout, Ras-el-Hanout
- Rode palmolie

## Bereiding

- Stoof het fijngesneden sjalotje aan in een beetje rode palmolie
- Voeg de look en de gember bij, nog even aanstoven zonder kleuren en vervolgens de citroenschil bijvoegen
- Spoel de linzen, doe ze bij het sjalotje en bevochtig met evenveel water
- Kook de linzen tot ze droog zijn
- Doe ze in de blender of keukenmachine en pureer samen met de eieren en de boekweitvlokken
- Meng met de fijngesneden champignons en stevig afsmaken met de kruiden
- Vorm burgers en laat deze enkele uren opstijven in de koeling



# LINZENBURGER

