

Burger muhammara; lekker pittig en nowaste

Burger muhammara; laatst had ik in de foodblogswap [muhammara](#) gemaakt, zalig maar ik had nog wat over. Weggooien is zonde, ik ben van de #nowaste, dus bedacht ik me dat dit muhammara mengsel ook prima kan dienen als specerijenmengsel voor een paar lekkere burgers.

Dus zo gezegd zo gedaan!

Voor 2 burgers

Bereidingstijd < 10 minuten

Ingrediënten

- 200 gram (runder)gehakt
- 3 flinke eetlepels muhammara
- 2 eetlepels paneermeel

Bereiding burger muhammara

1. Meng het gehakt met de muhammara en de paneermeel.
2. Maak hier 2 flinke ballen van en druk deze plat tot burgers (of gebruik zo'n burgermaker).
3. Verwarm de grillpan, vet deze licht in met een beetje olie en grill de burgers aan iedere zijde voor ongeveer 5 minuten.

Supersimpel toch? En vergeet niet wat lekkere groenten erbij te nemen.

Bijvoorbeeld [deze Mediterrane spitskool](#).