

Spaanse tapasburgertjes met courgette

Datum:	14-10-2019
Type gerecht:	Tapa
Samengesteld door:	Richard Hovens
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 2 courgettes
- 1 teen knoflook
- 4 eetl. olijfolie
- 165 g olijven met knoflook
- 500 g gemengd slagersgehakt
- 15 g platte peterselie
- 8 mini-boterbollen
- 3 eetl. kruidenaioli
- 1 knoflookpers
- 1 bakplaat
- 8 tapasprikkers

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor tot graden. Snijd de courgettes in stukken van 3 cm. Pers de knoflook boven een kommetje en meng er 2 eetlepels olie door. Schep de courgette op de bakplaat om met de knoflookolie en bestrooi met peper naar smaak.

Houd 4 olijven apart en snijd de rest fijn. Meng het gehakt met de fijngesneden olijven en peper naar smaak. Vorm met vochtige handen 8 burgertjes van het gehaktmengsel.

Rooster de courgette 15 minuten in de voorverwarmde oven. Verhit intussen in een koekenpan de laatste 2 eetlepels olie. Bak de burgertjes in 10 minuten bruin en gaar. Hak intussen de peterselie grof.

Halveer de 4 achtergehouden olijven. Snijd de broodjes open. Leg de burgertjes op de onderkanten van de broodjes en verdeel er de aioli en wat peterselie over. Dek af met de bovenkanten van de broodjes. Steek door elk burgertje een tapasprikker met een halve olijf.

Verdeel de burgertjes over borden. Schep de rest van de peterselie door de geroosterde courgette en schep bij de burgertjes.