



## GRAUWE KOLLUMER ZOETE ERWTENBURGERS

Wilbert van de Kamp

Recept    Smaak van de Wadden

De Kollumer zoete erwt (Zoete grauwe erwt) komt sinds 1978 van een tuinder uit Kollum. Lees in dit recept hoe je er een heerlijke burger van kunt maken.

## INGREDIËNTEN:

- 250 g gedroogde Grauwe Kollumer zoete Erwt
- 1 halve gele ui
- 1,5 eetlepel bloem
- 3 eetlepels havermout
- Peper
- Zout
- Kruiden of ingrediënten naar smaak (peterselie, rucola, zeewier of iets anders)



## BEREIDING

1. Laat de erwten tenminste 12 uur weken. Houd een klein handje erwten apart, die je niet kookt.
2. Kook de erwten in ruim water met een klein snufje zout in een uur goed gaar. Laat afkoelen. Giet af en bewaar het kookvocht.
3. Vermaal de gekookte, ongekookte erwten en ui met peper, zout en ingrediënten naar smaak in een keukenmachine. Het hoeft geen glad beslag te zijn, stukjes in de burger zijn lekker.
4. Voeg de havermout toe.
5. Maak een papje van de bloem en een flinke scheut kookvocht. Meng dat door het beslag en kneed goed door.
6. Laat een half uurtje in de koelkast staan.
7. Vorm burgertjes en bak in een hete koekenpan met koolzaadolie in ongeveer 3 minuten per kant gaar.



Help ons verbeteren door  
het geven van feedback.



WILBERT KOOKT WAD



SMAAK VAN DE WADDEN



Geschreven door:

Wilbert van de Kamp

[Bekijk profiel](#)

<https://www.visitwadden.nl/nl/verhalen/smaak-van-de-wadden/wilbert-kookt-wad>

<https://www.visitwadden.nl/nl/verhalen/smaak-van-de-wadden/wilbert-kookt-wad>

## MIS NIETS!

Schrijf je nu in voor onze maandelijkse nieuwsbrief en ontvang alle tips, arrangementen en nieuwtjes over de Wadden.

Vul je e-mailadres in

Schrijf je nu in



Help ons verbeteren door het geven van feedback.