**Mexicaanse Vleeskoekjes**

In dit recept voor Tex-Mex-burgers worden gebakken bonen aan het vlees toegevoegd. Komijn, chilipoeder en knoflook zorgen voor de smaak van deze koekjes, die geserveerd worden met tacosaus, een salade van avocado en tomaat en warme bloemtortilla's.

**Ingrediënten:**

1 ui, gesnipperd

1 el olie

350g rundergehakt

250g gebakken bonen

4 el paneermeel

1/2 tl komijn

1 tl cbilipoeder

1 teentje knoflook, geperst

zout en peper

1 ei, losgeklopt

bloem

olie om in frituren

waterkers, om te garneren

**Bereidingswijze:**

Fruit de ui in de olie totdat hij glazig is. Meng het gebakt met de gebakken ui, bonen, paneermeel, specerijen, knoflook, zout en peper.

Doe geleidelijk het ei erdoor Leg het mengsel op een goed met bloem

bestoven oppervlak en verdeel het in 8 porties. Bestuif uw handen met

bloem en vorm de porties tot platte koeken. Kneed het mengsel indien

nodig eerst nog even om te zorgen dat de koeken geen scheuren vertonen. Bestrooi ze licht met bloem en leg ze in de koelkast tot ze stevig

zijn. Giet in een grote koekepan zo veel olie dat de vleeskoekjes erdoor

bedekt worden. Bak ze met 2 tegelijk tot ze aan beide kanten goudbruin

en goed doorbakken zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier Leg ze op een schaal en garneer ze met waterkers. Voor 4 personen.