300 gram wortels

100 gram geroosterde hazelnoten

150 gram ui

50 gram havervlokken

100 gram oud brood

2 afgestreken theelepels komijnzaad

1 ½ afgestreken theelepel zout

3 eetlepels olijfolie

2 eetlepels water

olijfolie om in te frituren

De uien in kleine snippers van 3-4 mm hakken. De helft van de uien in 3 eetlepels olijfolie met 1 ½ lepel komijnzaag bakken. Het deksel op de koekenpan doen en de uien gaar laten smoren. In de keukenmachine de wortels, de rauwe helft van de uien, hazelnoten, de borehammen, de in grove stukken gesneden wortels, de havervlokken, het zout en het water met de pulseerknop grof hakken. De gesmoorde uien toevoegen en nogmaals kort draaien zodat alles nog zichtbaar is, dus geen zalf maken. Dit niet erg samenhangend geheel minstens een paar uur laten staan. Het vocht trekt in de havervlokken en alles gaat aan elkaar plakken. 12 platte burgers vormen. In een koekenpan een laag olie verwarmen, zodra de olie heet is de burgers in de pan leggen. Op hoog vuur de burgers aan een zijde goudbruin laten worden, ze fixeren aan de onderzijde. Door het bakken worden ze steviger. Na 10 minuten om met een rubber spatel en een vork omdraaien. Dit vergt enige handigheid. De andere kant eerst op lagg vuur ca. 5 minuten bakken dan het vuur hoog zetten en de onderkant een mooie korst geven. Serveren als onderdeel van de maaltijd of klassiek als een hamburger tussen een broodje met tomaat en sla.