



Hoofdgerechten

## **Crunchy kabeljauwburger à la Mexicana**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

4 hamburgerbroodjes  
4 eetlepels guacamole  
1/2 komkommer (in plakjes)  
handvol rucola  
4 eieren  
olijfolie  
boter

### **Voor de visburgers**

700 gram kabeljauw  
80 gram panko (+ extra)  
1 eetlepel tacokruiden  
snuifje cayennepeper  
1 ei (groot)  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Snijd de kabeljauwfilets in fijne stukjes of blokjes. Doe de vis in een kom en meng er de rest van de burgeringrediënten en wat citroenzeste onder. Laat het mengsel 30 minuten rusten in de koelkast (zie tip!). Snij de citroen in partjes en houd apart.

Maak stevige gehaktballetjes van het vismengsel en vorm ze dan tot een burger. Bestrooi de burgers rondom met een laagje panko voor extra crunchy effect.

Verhit wat olijfolie in een hete koekenpan. Bak de burgers in enkele minuten gaar. Bak intussen ook de spiegeleitjes gaar in wat boter.

Snij de broodjes doormidden, besmeer met de guacamole en beleg achtereenvolgens met de plakjes komkommer, de visburger, een spiegeleitje en wat rucola. Geef er nog een draai van de pepermolen over, leg er een citroenpartje bij en serveer meteen.

**BBQ-tip:**

Ga je aan de slag met de barbecue? Grill deze visburgers dan indirect. Door de panko krijg je dan een krokante korst waardoor je niet direct hoeft te grillen. Leg de burgers op de "koude zone" van de barbecue en kruid nog even met peper en zout. Sluit vervolgens voorzichtig de deksel en wacht tot de kerntemperatuur 72 graden is.

**Tip:**

Heb je tijd om de burgers op voorhand te maken? Ideaal! Wanneer je de kabeljauwburgers een paar uurtjes kan laten rusten in de koelkast, worden ze alleen maar steviger en vallen ze niet zo snel uit elkaar (zeker als je ze maakt op de barbecue). Laat de hamburgers ook niet op kamertemperatuur komen voor het grillen, maar leg ze rechtstreeks vanuit de koelkast in de pan of op het rooster.

