



Hoofdgerechten

The yummie fishy burger

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
2 handen vol basilicumblaadjes
2 tomaten (in plakjes)
2 eetlepels mayonaise
1 eetlepel citroensap
2 eetlepels yoghurt
4 broodjes

Voor de burger

10 gram peterselie (fijnggehakt)
6 eetlepels paneermeel
700 gram kabeljauw
1 eetlepel kappertjes
1 theelepel oregano
2 eieren
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Mix alle ingrediënten voor de burger (behalve de olijfolie) glad en maak er burgers van het mengsel.

Bak de visburgers aan beide kanten goudbruin en krokant in een beetje olijfolie. Meng de mayonaise met de yoghurt en de peterselie en roer los. Breng op smaak met peper, zout en citroensap.

Snij de broodjes door, besmeer met de yoghurtsaus en beleg achtereenvolgens met de plakjes tomaat, basilicum en burger. Serveer meteen.

Tip:

Met calamares en tartaarsaus

Plet 2 hardgekookte eieren en roer er 100 g mayonaise, 1 el kappertjes, 20 g fijngesneden zure augurken, 6 el fijngehakte dragon en 1 gesnipperd sjalotje door. Kruid met peper en zout. Bak 500 g calamares goudbruin in de friteuse. Snij de broodjes door, besmeer met de tartaarsaus en beleg achtereenvolgens met de plakjes tomaat, basilicum en calamares. Serveer meteen.

Met zalm

Snij 400 g zalmfilet in stukjes en mix met 1 ei en een sneetje wit brood glad. Kruid met peper en zout. Meng er 2 el verkrumelde cornflakes door. Maak er vier burgers van en haal ze door 6 el verkrumelde cornflakes. Bak ze goudbruin in olijfolie.

Keukenbenodigdheden

Mixer

