

Recept!

Zalmburger met avocado

Ingrediënten

1 pak verse zalm diepvries
1 ei
1 teentje knoflook
1 eetlepel sojasaus
70 gram bloem
1 middelgroot uitje
1 theelepel komijnpoeder
0,5 theelepel zwarte peper
zout
kokosolie om in te bakken
4 bolletjes (Verbeek)
2 avocado's
Griekse yoghurt
Mayonaisse
100 gram veldsla

Bereiding

Snijd de zalmfilet in kleine blokjes. Kluts met een vork de eieren luchtig in een kom. Doe de zalm erin en knijp de knoflook erboven uit met een pers. Doe alle andere ingrediënten erbij en hussel alles door elkaar. Verhit wat kokosolie in een koekenpan. Schep met 2 lepels hoopjes van het zalmmengsel in de pan en bak de burgertjes aan beide kanten bruin. Maak 8 burgers.

Meng 6 eetlepels Griekse Yoghurt met 2 eetlepels mayonaisse. Maak de broodjes even kort warm in de oven.

Beleg de bolletjes met een handje veldsla, 1 of 2 zalmburgertjes, in parten gesneden avocado en maak af met wat van de dressing. Serveer met gebakken aardappeltjes.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: ww.renskroes.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel