Diner

KABELJAUWBURGERS

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2 burgers

- 250 gr kabeljauwfilet
- 1 teen knoflook
- 1 bosui
- 1 citroen
- 1 ei
- Panko en/of paneermeel
- Een stuk komkommer
- 1 avocado
- ong. 3 el mayonaise
- 1 el (Griekse) yoghurt
- Verse bieslook
- Sla naar keuze
- 2 hamburger- of verse broodjes naar keuze

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de kabeljauwfilets in grove stukken en dep vervolgens goed droog met een stuk keukenrol.
2. Doe de knoflook en de bosui in de keukenmachine en maal fijn.
3. Doe de stukken vis erbij met flink wat peper en zout en maal dit fijn (als je deze niet hebt, snijd dan met een mes goed fijn).
4. Kluts een ei in een bakje los. Doe een beetje van het ei bij het vismengsel. Je wilt hierbij niet dat het te nat wordt. Waarschijnlijk is de helft al voldoende. Doe er ook het sap van een kwart citroen bij. Meng het nog even goed door en vorm er twee redelijk dikke burgers van. Is het mengsel toch te nat, kun je er een beetje paneermeel door doen.
5. Doe wat panko (of paneermeel) in een diep bord en wentel de burgers hier doorheen. Druk het een beetje aan. Zet de burgers vervolgens voor minimaal 15 min in de koelkast om te rusten.
6. Snijd ondertussen de komkommer in plakken. Was de sla en snijd deze fijn (indien nodig).
7. Halveer de avocado, pel de schil eraf. Leg de avocado met de platte kan op je snijplank en snijd er over de lengte mooie plakken van.
8. Maak de saus door 1 eetlepel yoghurt te mengen met 2 tot 3 eetlepels mayonaise. Voeg dan wat citroensap en fijngesneden bieslook toe. Is je saus te dun, dan kun je nog wat mayonaise toevoegen.
9. Bak de visburgers in een ruime laag olie op midden tot hoog vuur goudbruin. De burgers zijn in ongeveer 6 minuten klaar.
10. Snijd je broodje open, smeer er wat saus op, beleg met wat sla en de komkommers. Leg de visburger er bovenop en leg er nog wat plakken avocado op. Eindig met nog een extra schepje saus.

Serveer met een simpele salade, frietjes of gebakken aardappels.