



# Zomerstoemp met zalmburgers



**Bereidingstijd**

30 min tot 1u



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



# Ingrediënten

## Voor de zalmburgers

4 zalmfilets  
1 ei  
100 gram paneermeel  
1 eetlepel mosterd  
peper en zout  
4 lente-uitjes (fijngesneden)  
1 eetlepel kappertjes  
plantaardige olie

## Voor de stoemp

1 kilogram bintjes  
zout  
2 1/2 deciliter volle melk  
peper  
nootmuskaat  
1 zak rucola (fijngesneden)  
1 kopje diepvrieserwten (1 minuut gekookt)  
125 gram kerstomaten (in kwartjes gesneden)  
1 handvol olijven (fijngesneden)

# Bereidingswijze

- 1.** Doe de zalmfilets met het ei, het paneermeel, de mosterd, peper en zout in de keukenrobot. Mix kort, het mengsel mag niet te glad zijn. Voeg de lente-uitjes en de kappertjes toe. Vorm hier vier burgers van en laat ze een half uur opstijven in de koelkast.



- 2.** Schil de bintjes en kook ze gaar in lichtgezouten water. Giet af en laat even uitdampen. Voeg de melk, peper, zout en nootmuskaat naar smaak toe. Prak fijn met een pureestamper.
- 3.** Voeg de rucola, de diepvrieserwten, de kerstomaten en de olijven toe. Meng goed
- 4.** Bak of gril de zalmburgers in een beetje plantaardige olie en serveer bij de zomerstoemp.