



Zalmburgers met dillesaus



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 zalmfilets
1 groen chilipepertje
citroenschil (geraspt, van 1 citroen)
1 bosje dille
gember (stukje)
2 lente-uitjes (fijngesneden)
1 rode ui (fijngesneden)
2 eetlepels bieslook (fijngesneden)
peper en zout
arachideolie

Bereidingswijze

- 1.** Doe de zalm met de ontpitte chili, de citroenschil, de dille en de geschilde gember in de keukenrobot. Mix kort. De zalm mag geen papje worden, je moet nog stukjes zien.
- 2.** Voeg dan lente-uitjes, de rode ui, de bieslook, peper en zout toe. Kneed hier kleine burgers van. Bak ze mooi goudbruin (3 minuten aan elke kant) in een braadpan met arachideolie.
- 3.** Meng de zure room met peper, zout en fijngesneden dille. Serveer bij de zalmburgers.