



Zalmburgers



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 4 zalmfilets
- 2 eetlepels thaise currypasta (rood, kant-en-klaar)
- 3 centimeters gember (geraspt)
- 1 theelepel sojasaus
- 1 bosje koriander (fijngesneden)
- 1 eetlepel arachideolie
- 1 komkommer
- 1 wortel (groot)
- 2 eetlepels wittewijnazijn
- 1 theelepel lichtbruine suiker
- 1 ijsbergsla
- 4 hamburgerbroodjes

Bereidingswijze

- 1.** Snij de zalmfilets in stukken en mix ze in de keukenrobot met de rode currypasta, de gember, de sojasaus en de koriander. Mix niet te lang, je wilt nog stukjes zalm zien. Kneed hiervan 4 burgers en bak ze in een pan met antiaanbaklaag in arachideolie, 4 à 5 minuten per kant.
- 2.** Snij met een dunschiller de komkommer en de wortel tot sliertjes. Meng met de wittewijnazijn en de suiker.
- 3.** Snij de ijsbergsla tot reepjes.
- 4.** Gril de snijkanten van de hamburgerbroodjes kort in een grillpan. Beleg ze met de groenten en de zalmburger.