



Zalm- & aardappelburgers met pittige yoghurtdressing



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

70 gram aardappelen (geschild en in blokjes van 3 cm gesneden)
350 gram zalmfilets
1 bosje dille (fijngesneden)
1 eetlepel gember (vers, fijngesneden)
peper en zout
3 sjalotten (fijngesneden)
1 teentje knoflook (fijngesneden)
2 limoenen
2 1/2 eetlepels maïszetmeel
1 ei
60 ml olijfolie

Voor de dressing:

1 bosje koriander (fijngesneden)
1 eetlepel gember (fijngesneden en geraspt)
1 1/2 theelepels limoenschil (geraspt)
1 1/2 theelepels limoensap
1 teentje knoflook (fijngesneden)
200 gram yoghurt

Bereidingswijze

- 1.** Kook de aardappelen gaar in lichtgezouten water. Giet af en laat uitlekken.
- 2.** Stoom of kook de zalmfilet gaar. Breek in stukken.
- 3.** Meng de zalm en de aardappelen in een kom. Prak met een vork. Voeg de dille, gember, peper, zout, sjalotjes en knoflook toe.



- 4.** Rasp de schil van de limoenen en voeg toe, samen met het maïszetmeel en het ei. Kneed alles goed samen, er mogen nog stukjes in het mengsel zitten. Maak hier kleine burgers van en bak deze aan beide kanten goudbruin in olijfolie.
- 5.** Meng voor de dressing alle ingrediënten in een kom. Serveer bij de burgers. Werk af met de in kwartjes gesneden limoenen.