



Zalmburgers met avocado en spinaziepesto



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

100 gram babyspinazie (blaadjes)
2 eetlepels pijnboompitten
2 eetlepels parmezaan (geraspt)
1 teentje knoflook
olijfolie
peper en zout
4 zalmfilets
4 hamburgerbroodjes
2 rijpe avocado's
1 limoen
ijsbergsla

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst de spinaziepesto: mix de gewassen babyspinazie met de pijnboompitten, de Parmezaanse kaas, de knoflook, 1 dl olijfolie en peper en zout.
- 2.** Bestrijk de zalmfilets met wat olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Bak de filets gaar in de pan. Draai ze één keer om.
- 3.** Rooster de hamburgerbroodjes.
- 4.** Snij de avocado's in plakjes en besprenkel deze met limoensap.
- 5.** Beleg elk broodje met ijsbergsla, plakjes avocado, zalm en de spinaziepesto.