

Hoofdgerecht

Zalmburger

Door [Marc Fosh](#)

Totale tijd:

40 minuten

Porties:

4

Ingrediënten

Ingrediënten voor de burger:

- 500 gr zalmfilets (ontveld en in stukjes gesneden)
- 3 gesneden sjalotjes
- 1 teentje knoflook
- 50 gr verse broodkruimels
- 1 ei
- Sap van een ½ citroen
- ½ el. zout
- ½ el. paprika
- 2 el olijfolie
- 4 hamburgerbroodjes

Ingrediënten voor de salsa van mango en koriander

- 1 mango (geschild en in stukjes gesneden)
- ½ sjalot, heel fijn gemalen
- 2 el. koriander
- ¼ rode chilli
- Sap van 1 limoen
- ½ el. zout
- 1 el. witte wijnazijn

Methode

Vorbereitung:

0

Bereiding:

0

Porties:

4

Moeilijkheid:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Dutch (Netherlands)'] 0

1. Neem de Multiquick staafmixer en het foodprocessor accessoire. Doe er de knoflook, de zalm en de sjalotjes in en mix alles op een medium snelheid tot alles grof gehakt is. Voeg broodkruimels, paprika, eieren, citroensap, olijfolie en zout toe.
2. Meng alles goed fijn en verdeel 6 gelijke porties op een bord. Vorm ze om tot hamburgers en plaats dit in de koelkast gedurende 15 minuten.
3. Voor de salsa van mango: neem nogmaals het foodprocessor accessoire bij de hand en doe alle ingrediënten erin. Meng alles op een medium snelheid tot alle ingrediënten grof gemengd zijn. Doe het mengsel in een kom en plaats dit in de koelkast.
4. Om de burgers te bakken: doe olijfolie in een antikleefpan en bak de zalmburgers op een gewoon vuurtje gedurende 4 à 5 minuten aan elke kant. Ze moeten klein beetje roos en vochtig zijn van binnen.
5. Verspreid de salsa van mango en koriander op één kant van de hamburgerbroodjes en voeg dan de gebakken burgers toe.

Als er overschotjes zijn van vis en aardappelen, kan u dit gemakkelijk omtoveren tot een klassiek, lekker gerecht zoals bijvoorbeeld visburgers.

Dit recept werd gemaakt met de Braun Multiquick staafmixer met food processor accessoire.