



Kabeljauwburgers met waterkerspuree & frisse remoulade



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

Voor de remoulade

100 gram mayonaise
2 eetlepels kappertjes (uitgelekt, fijngesneden)
1 augurk (groot, fijngesneden)
1 rode ui (fijngesneden)
1 handvol bieslook (fijngesneden)
2 takjes verse dragon (fijngesneden)
2 theelepels mosterd
1/2 citroen (sap)

Voor de waterkerspuree

1 kilogram bintje
zout
1 bosje waterkers
2 1/2 deciliter volle melk
1 klontje boter
peper en zout
nootmuskaat

Voor de kabeljauwburgers

800 gram kabeljauwfilets (of andere witte vis zonder graten)
150 ml zure room
1 citroen (geraspte schil)
1 ei
80 gram bloem
1 snuifje zout
zwarte peper van de molen
1 handvol dille (fijngesneden)
1 eetlepel kappertjes (uitgelekt, fijngesneden)



1 klontje boter

Bereidingswijze

- 1.** Maak de remoulade: meng alle ingrediënten. Zet koud.
- 2.** Maak de waterkerspuree: schil de bintjes en kook ze gaar in lichtgezouten water.
- 3.** Breng intussen in een andere pot een liter water met wat zout aan de kook. Voeg de waterkers toe en laat 30 seconden garen. Giet af, maar bewaar een eetlepel kookwater. Doe de waterkers in de blender (of gebruik een staafmixer) met het kookwater en pureer fijn. Giet de aardappelen af en doe ze weer in de pot. Voeg de melk, de boter, peper, zout en nootmuskaat toe. Pureer met de pureestamper. Voeg de gepureerde waterkers toe en meng goed.
- 4.** Maak de kabeljauwburgers: doe alle ingrediënten voor de kabeljauwburgers (behalve de dille en de kappertjes) in de keukenrobot en vermaal kort tot je een egale, maar niet te fijn gemalen massa hebt. Voeg de dille en de kappertjes toe. Kneed tot 8 burgers. Verhit een klontje boter in de pan en bak de burgers 4 à 5 minuten per kant.
- 5.** Serveer met de puree en de remoulade.