



Fishburgers met tartaar



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 gram kabeljauwhaasje (of andere witte vis, zonder graten)
4 eetlepels bloem
peper en zout
1 ei (losgeklopt)
2 kopjes panko of paneermeel
3 eetlepels mayonaise
2 augurken (fijngesneden)
1 eetlepel kappertjes
1/4 rode ui (fijngesneden)
1 ei (hardgekookt en geplet)
1 eetlepel citroensap
2 eetlepels dille (fijngesneden)
2 eetlepels bieslook (fijngesneden)
olijfolie
4 hamburgerbroodjes
1 zakje babyspinazie
rode kool

Bereidingswijze

- 1.** Snij de kabeljauw in 4 stukken en dep ze goed droog. Wentel achtereenvolgens door bloem (met peper en zout), het losgeklopt ei en de panko. Laat even opstijven en maak in de tussentijd de tartaar.
- 2.** Meng de mayonaise met de fijngesneden augurken, kappertjes, rode ui en het geplette ei. Breng op smaak met citroensap, peper, zout, dille en bieslook.
- 3.** Bak nu de fishburgers in olie.
- 4.** Snij de hamburgerbroodjes doormidden en rooster de snijkanten krokant.



- 5.** Beleg met de spinazie, de fishburger, de tartaar en de scheutjes van rode kool.