

Zalmburgers met remoulade van knolselder en appel

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

Voor de zalmkroketjes:

400 gram zalmfilets (eventueel uit de diepvries)
100 gram panko
2 eetlepels mayonaise
1 theelepel mosterd
1 bosje dille (fijngesneden)
1 stengel prei (fijngesneden)
peper en zout
1 citroen (geraspte schil)
arachideolie

Voor de remoulade:

1⁄2 knolselder
2 appels
1⁄2 komkommer
2 eetlepels appelazijn
4 eetlepels mayonaise
1 citroen (sap)
1 theelepel mosterd
1 bosje dille (fijngesneden)

Bereidingswijze

1. **Voor de zalmkroketjes: snij de zalmfilet in zeer kleine stukjes (of doe dit in de keukenrobot op de pulse-stand). Let op dat de vis niet te fijn gemalen is.**

2. **Meng vervolgens met de panko, de mayonaise, de mosterd, de dille, de prei, peper, zout en citroenschil. Vorm hier 4 burgers van en leg deze op een bord. Laat even opstijven in de koelkast.**

3. **Maak intussen de remoulade: rasp de geschilde knolselder fijn (gebruik eventueel een keukenrobot met raspmes).**

4. **Schil de appels en snij in kwartjes. Verwijder het klokhuis. Schil de komkommer. Verwijder de zaadlijst. Rasp op dezelfde manier als de knolselder.**

5. **Meng vervolgens met de appelazijn, mayonaise, citroensap, mosterd en dille. Schep in een kom.**

6. **Verwarm een flinke scheut olie in een pan met antiaanbaklaag. Bak hierin de zalmburgers mooi krokant, ongeveer 3 à 4 minuten per kant. Draai ze om met een grote, platte spatel. Laat eventueel even uitlekken op keukenpapier.**

7. **Serveer met de remoulade.**