



Zomerstoemp met zalmburgers



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

Voor de zalmburgers

4 zalmfilets
1 ei
100 gram paneermeel
1 eetlepel mosterd
peper en zout
4 lente-uitjes (fijngesneden)
1 eetlepel kappertjes
plantaardige olie

Voor de stoemp

1 kilogram bintjes
zout
2 1/2 deciliter volle melk
peper
nootmuskaat
1 zak rucola (fijngesneden)
1 kopje diepvrieserwten (1 minuut gekookt)
125 gram kerstomaten (in kwartjes gesneden)
1 handvol olijven (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Doe de zalmfilets met het ei, het paneermeel, de mosterd, peper en zout in de keukenrobot. Mix kort, het mengsel mag niet te glad zijn. Voeg de lente-uitjes en de kappertjes toe. Vorm hier vier burgers van en laat ze een half uur opstijven in de koelkast.



- 2.** Schil de bintjes en kook ze gaar in lichtgezouten water. Giet af en laat even uitdampen. Voeg de melk, peper, zout en nootmuskaat naar smaak toe. Prak fijn met een pureestamper.
- 3.** Voeg de rucola, de diepvrieserwten, de kerstomaten en de olijven toe. Meng goed
- 4.** Bak of gril de zalmburgers in een beetje plantaardige olie en serveer bij de zomerstoemp.