



Garnalenburger met coleslaw

2 personen – hoofdgerecht

🕒 30 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 📦 125 g diepvries rauwe gepelde roze garnalen
- 📦 ½ teen knoflook
- 📦 ½ rode uien
- 📦 5 g verse dille
- 📦 30 g volkoren tarwemeel
- 📦 1½ volkoren vezelrijk boerenbeschuiten
- 📦 1 scharrelei
- 📦 1½ el milde olijsfolie
- 📦 35 ml witte natuurazijn
- 📦 100 g zuivelspread naturel
- 📦 100 g fijngesneden spitskool
- 📦 1 eetrijpe avocado
- 📦 2 bakkersbollen vezelrijk
- 📦 75 g rucola slamelange

MATERIAAL: airfryer, deegroller, keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de garnalen ontdooien.
2. Maal samen met de knoflook en ⅓ van de rode uien in de keukenmachine fijn.
3. Snijd de dille fijn.
4. Meng het garnalenmengsel met 12 g tarwemeel, ¼ van de dille, peper en eventueel zout.
5. Vorm met natte handen 2 burgers.
6. Maal de beschuit fijn in de keukenmachine of doe ze in een plastic zak en rol fijn met de deegroller.
7. Doe de fijngemalen beschuit in een diep bord.
8. Klop het ei los in een ander diep bord en doe de rest van het tarwemeel in een derde diep bord.
9. Wentel de visburgers achtereenvolgens door het meel, het ei en de beschuit.
10. Besprenkel met ⅔ van de olie en bak in de airfryer in ca. 20 minuten op 180 °C lichtbruin en gaar, keer halverwege.
11. Snijd ondertussen de rest van de ui in flinterdunne halve ringen en doe met ⅔ van de azijn in een kom.
12. Laat afgedekt in de koelkast staan tot gebruik.
13. Meng de zuivelspread met de rest van de olie, azijn en dille en peper.
14. Meng de spitskool met ⅓ van de saus en de helft van de ingelegde rode ui.
15. Snijd de avocado in dunne plakjes.
16. Snijd de broodjes open en besmeer de onder- en bovenkant met de rest van de dillesaus.
17. Leg op elk broodje wat sla, een burger, avocado en de rest van de ingelegde rode ui.
18. Dek af met de bovenkant van de broodjes.
19. Meng de rest van de slamelange met de spitskoolsalade en serveer bij de burger.

TIP: Je kunt de burger, dressing, ingelegde rode ui en salade een halve dag van tevoren maken. Bewaar afgedekt in de koelkast.

TIP: Lekker met verse friet. Verdeel 250 g verse friet over het bakje van de airfryer, besprenkel met ½ el olie en bak in ca. 20 minuten op 180 °C lichtbruin en gaar, schep halverwege om.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

