



Mediterrane pikante visburger met venkel

2 PERSONEN

🕒 20 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 300 g schelvisfilet
- 🍴 2 el muhammara*
- 🍴 1 Turks pidebrood
- 🍴 ½ venkel dun geschaafd of gesneden
- 🍴 2 el olijfolie
- 🍴 1 limoen gehalveerd
- 🍴 1 limoen, sap
- 🍴 50 g romainesla in repen
- 🍴 2 el olijven zwart, grof gehakt
- 🍴 ½ bosje koriander grof gesneden

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, satéprikkers

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Leg de schelvisfilet op een bakplaat met bakpapier.
3. Bestrijk de vis met de muhammara en rooster in de voorverwarmde oven in 12 minuten gaar.
4. Leg het brood na 4-6 minuten bij de vis in de oven en bak in 6-8 minuten knapperig.
5. Meng intussen de venkel met de olijfolie en het limoensap naar smaak.
6. Voeg zout en peper naar smaak toe en marineer 5 minuten.
7. Neem het brood uit de oven en snijd horizontaal open.
8. Verdeel de sla en venkel met de marinade over de onderste helft van het brood.
9. Leg de vis op de venkel en bestrooi met de olijven en de koriander.
10. Dek het brood af met de bovenste helft en druk stevig aan.
11. Snijd het brood in 4 stukken en steek in elke stuk een prikker.

TIP: Muhammara is een saus afkomstig uit de Syrische stad Aleppo. Tegenwoordig is het echter in de hele Arabische en Turkse keukens te vinden. De belangrijkste ingrediënten van muhammara zijn gemalen walnoten en verse, gedroogde of geroosterde rode paprika's. Deze saus is te koop bij mediterrane winkels.

BRON: deliciousmagazine.nl

