



Visburger met mangosalsa en zoete aardappelfriet

2 personen – hoofdgerecht

🕒 20 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 📦 2 visburgers (diepvries)
- 📦 300 g airfryer ovenfriet zoete aardappel
- 📦 ¼ rode ui
- 📦 3 g verse platte peterselie
- 📦 ½ biologische limoen
- 📦 ½ eetrijpe mango
- 📦 3 el mayonaise
- 📦 2 luxe hamburgerbroodjes
- 📦 4 blaadjes kropsla

MATERIAAL: airfryer,

ZO MAAK JE HET:

1. Verdeel de visburgers over het mandje van de airfryer en bak in 18 minuten op 180 °C gaar, draai halverwege om.
2. Haal uit de airfryer en hou warm onder aluminiumfolie.
3. Verdeel de zoete-aardappelfriet over het mandje van de airfryer en bak in 8-10 minuten op 200 °C gaar.
4. Schep halverwege om.
5. Snipper ondertussen de kwart ui en snijd de peterselie fijn.
6. Boen de limoen, rasp de groene schil en pers de vrucht uit.
7. Schil de mango en snijd het vruchtvlees in blokjes van 0.5 cm.
8. Meng de mango met de ui, peterselie, ½ el limoensap en ½ tl -rasp, peper en eventueel zout.
9. Meng de rest van het limoensap met de mayonaise en peper.
10. Snijd de broodjes open.
11. Besmeer de onderkant van elk broodjes met ½ el limoenmayonaise.
12. Leg op elk broodje 2 blaadjes sla en 1 burger.
13. Verdeel de salsa erover en dek af met de bovenkant van het broodje.
14. Serveer met de zoete-aardappelfriet en de rest van de limoenmayonaise.

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

