



# Koreaanse zalmburger

## 2 PERSONEN

⌚ 25 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

-  2 zalmfilets, fijngemalen
-  1 ei, losgeklopt
-  1½ el bloem
-  limoensap, naar smaak
-  ½ stengel citroengras
-  ½ rode of groene peper, fijngehakt, zonder
-  ½ el olie
-  2 bruine- of meergranenbollen, opengesneden
-  ¼ komkommer, in plakjes
-  1 bospeen, geschraapt, geraspt
-  1 lente-/bosui, in dunne ringen
-  3 el zure room

**MATERIAAL:** grillpan

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwijder het stugge deel van de stengel citroengras en snijd de zachte binnenkant ragfijn.
2. Breng de fijngemalen zalmfilet op smaak met limoensap en meng er de sereh (citroengras), fijngehakte groene (of rode) peper, het ei, bloem en zout naar smaak door.
3. Vorm er 2 burgers van en laat ze even opstijven in de koelkast.
4. Bestrijk ze dun met olie.
5. Grill ze kort om en om in 6-8 minuten.
6. Meng de zure room met limoensap naar smaak.
7. Beleg de bollen met plakjes komkommer, geraspte wortel en lente-/bosui.
8. Leg de burgers erop en serveer direct met de zure limoenroom.

**TIP:** Je kunt de burgers ook bereiden in de koekenpan, op de barbecue of in de oven.

\* Koekenpan: gebruik boter, olie of een combinatie daarvan. Bak de burgers aan beide kanten aan en zet daarna de warmtebron lager om de burgers rustig te laten garen.

\*\* Barbecue: bestrijk de hamburgers licht met olie en gril ze aan beide kanten tot ze gaar zijn. Draai tussendoor eventueel een kwartslag voor een mooi ruitjeseffect.

\*\*\* Oven: verwarm de oven voor op 180°C en bak de hamburgers 15-30 minuten (afhankelijk van de grootte en dikte). Keer ze halverwege om.

**BRON:** [boodschappen.nl](https://boodschappen.nl)

