

ZALMBURGER MET HUMMUS, GROENE ASPERGEPUTEN,



Zalmburger met hummus, groene aspergepunten, waterkers en wasabimayonaise

Bereiding hummus

Spoel de kikkererwten af met koud water. Maal de kikkererwten, knoflook, paprikapoeder, komijnpoeder, zout en olijfolie in een keukenmachine tot een gladde massa. Voeg als laatst de verse koriander toe zodat deze niet helemaal fijn gedraaid wordt. Breng verder op smaak met peper en zout.

Bereiding zalmburger met Aviko Pure & Rustic Fries

Snijd de zalm in grove stukken en doe deze in een keukenmachine. Voeg vervolgens de bosui, limoenrasp en sap, rode peper, paneermeel en zout toe. Maal het fijn totdat het stevig is. Voeg als laatst de bieslook toe. Bereid de Aviko Pure & Rustic Fries volgens de verpakking. Verhit ondertussen 1 eetlepel olijfolie in een koekenpan en verdeel het zalmengsel met behulp van kookringen in tien gelijke burgers. Laat de burger op middelhoog vuur ongeveer 3 minuten garen tot de onderkant goudbruin is. Roerbak ondertussen de groene aspergepunten. Draai de burgers om en laat nog 2 minuten verder goudbruin kleuren en garen.

Bouw de zalmburgers als volgt op:

- Besmeer de onderkant van het broodje met de hummus
- Beleg met waterkers
- Leg de warme zalmburger op de waterkers
- Verdeel de aspergepunten en rode ui over de burger
- Maak af met de wasabimayonaise
- Dek af met de bovenkant van het broodje
- Serveer met Aviko Pure & Rustic Fries

Ingrediënten (10 personen):

- 2 kg Aviko Pure & Rustic Fries
- 1,2 kg verse zalmfilet
- 5 bosuien, gesneden
- 2 rode pepers, fijn gesneden
- 5 eetlepels bieslook
- 70 gr paneermeel
- 10 hamburgerbroodjes
- 40 groene aspergepunten
- 400 gr waterkers
- 2 rode uien, in ringen
- Peper en zout
- Olijfolie
- Zelfgemaakte wasabimayonaise

Hummus

- 2 kg kikkererwten uit blik
- 2 tenen knoflook, gepeld
- 3 theelepels paprikapoeder
- 3 theelepels komijnpoeder
- 125 milliliter olijfolie
- 75 gr verse koriander
- Peper en zout





Je kunt zoveel meer met Aviko