



Lekker, makkelijk en snel koken met Junion

Visburger | Vlog #35 (4 personen).

Ingrediënten:

Tonijn in water uit blik, zalm in water uit blik, ½ rode ui (fijn gesneden), ½ theelepel Citroengras, Gemberpoeder, ½ theelepel komijnpoeder, ½ theelepel laospoeder, ½ theelepel chilipoeder, ei, 1 teen knoflook. ½ bos Verse koriander, bloem
verse tomaat, Rucola als garnering

Bereiding burgers:

Laat de tonijn en de zalm uitlekken. Meng deze vervolgens in een mengkom. Voeg alle kruiden toe en een ei:

½ rode Rode ui (fijn gesneden), ½ theelepel Citroengras, Gemberpoeder, ½ theelepel komijnpoeder, ½ theelepel laospoeder, puntje chilipoeder, ei, 1 teen knoflook. ½ bos Verse koriander.

Voeg zout naar smaak toe.

Meng het geheel goed door. Breng wat versteviging aan door een paar theelepels bloem toe te voegen. Je kunt nu ballen draaien en deze platdrukken.

Laat de burgers bakken in een pan met voldoende olie of antiaanbakpan.

Circa 6-8 minuten aan beide kanten. Dit hangt af van de grote en hoogte van je burgers.

Serveer het geheel op lekkere bolletjes met wat Rucola en een paar plakjes tomaten.

Natuurlijk kun je net als bij een vleesburger, hier verschillende sausje aan toevoegen.

Eet smakelijk