



Zalmburger met komkommer

met kruidige knolselderijfriet



30-40min



2 personen

Vandaag zet je een luxe burger op tafel: een sappige zalmburger op een zoet-pittige srirachadip en een romige komkommersalade die je op smaak brengt met limoen en ui. De hartige knolselderijfriet met cajunkruiden mogen absoluut niet ontbreken. Eén hap, en je bent verkocht!

Wat je van ons krijgt

- 1 kleine knolselderij ⁹
- 1 minikomkommer
- 1 zakje cajunkruiden
- 1 rode ui
- 1 onbehandelde limoen
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 2 burgerbroodjes met sesam ^{1,7,11,13}
- 1 zakje sriracha
- 2 zalmburgers ^{1,4}

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el mayonaise ³
- 1 tl honing
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), vis (4), melk (7), selderij (9), sesamzaad (11), lupine (13). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 662kcal, vet 28.1g, koolhydraten 70.0g, eiwit 29.1g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Schil de **knolselderij**, snijd doormidden en dan in de lengte in staafjes van ca. 2cm. Leg ze op een bakplaat met bakpapier. Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in stukken van ca. 5cm.



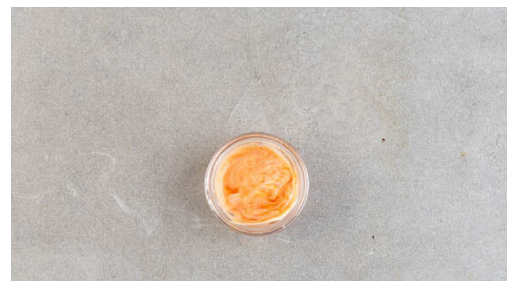
4. Dressing maken

Meng de **yoghurt** met het **limoensap**, 1 el plantaardige olie en een flinke snuf zout en peper. Zet in de koelkast tot het serveren, en meng het dan met de **komkommer**, de gehakte **ui** en breng op smaak met peper. Houd evt. wat **dressing** apart als dip voor de **knolselderijfriet**.



2. Komkommer pletten

Leg de **komkommer** met de snijvlakken naar onder op een snijplank en plet ze met de bodem van een zware plan of met een deegroller, tot de schil open barst. Snijd dan in hapklare stukken en meng met een flinke snuf zout. Doe in een zeef en zet ca. 10min opzij en laat uitlekken.



5. Dip maken

Bak de **broodjes** in 3-5min goudbruin en krokant in de oven en snijd ze open. Meng de **sriracha** met 1tl honing en 1 el mayonaise.



3. Knolselderij roosteren

Meng de **knolselderij** met 1el plantaardige olie, de **cajunkruiden** en een flinke snuf zout en peper. Bak in 20-25min goudbruin en krokant in de oven. Draai ze halverwege de baktijd een keer om. Halveer en pel de **ui**. Hak **1 helft** fijn, de **andere helft** heb je niet nodig voor dit recept. Pers de **limoen** uit.



6. Afmaken en serveren

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **zalmburgers** 3-5min per zijde, tot ze licht gebruind zijn. Besmeer de **broodjeshelften** met de **srirachadip** en beleg met de **zalmburgers** en de **komkommersalade**. Serveer de **zalmburgers** met de **knolselderijfriet** en de evt. achtergehouden **yoghurtdressing**.