



Zalmburgers met aubergine en krieltjes

met olijven en zelfgemaakte dillesaus



40-50min



2 personen

Met dit onweerstaanbare, mediterrane gerecht haal je de zomer alvast in huis: knapperig gebakken zalmburgers sluiten een uitstekend huwelijk met op Griekse wijze gekruide ovingroenten en een zelfgemaakte dillesaus. De citroen zorgt voor een frizure noot. Geniet!

Wat je van ons krijgt

- 1 onbehandelde citroen
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 1 grote aubergine
- 1x krieltjes
- 10g verse dille
- 1 tomaat
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 zakje zwarte olijven
- 2 zalmburgers ^{1,4}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

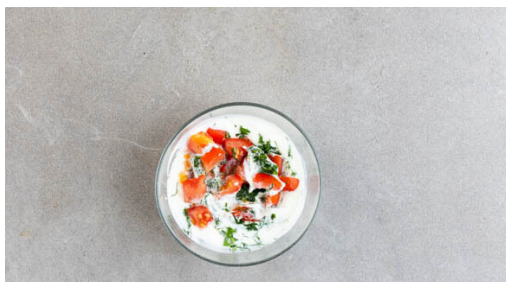
Voedingswaarde per portie

calorieën 760kcal, vet 44.7g, koolhydraten 67.3g, eiwit 22.3g



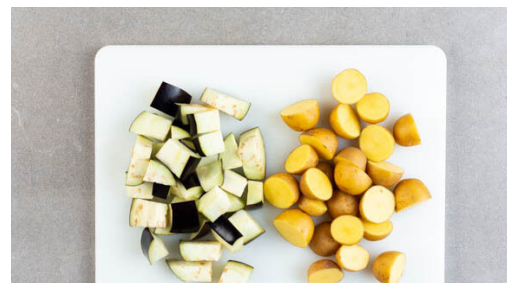
1. Kruidenolie maken

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Rasp de **citroenschil** en pers een **helft van de citroen** uit. Snijd de **andere helft** in dunne schijfjes. Meng de **Griekse kruidenmix**, de **knoflook-kruidenmix** en de **citroenrasp** in een kommetje met **1el citroensap** en 2el olijfolie. Kruid met een flinke snuf peper en zout.



4. Dillesaus maken

Snijd de **dille incl. stengels** fijn. Snijd de **tomaat** grof. Meng de **dille**, de **helft van de tomaat** en de **yoghurt** met **1tl citroensap** en 2tl water. Breng de **dillesaus** op smaak met peper en zout.



2. Groenten snijden

Snijd de **aubergine** in blokjes van ca. 2cm. Snijd de **krieltjes incl. schil** door de helft of door vieren afhankelijk van de grootte.



5. Citroenschijven meebakken

Open de oven na ca. 15min baktijd en verdeel de **citroenschijven** over de **groenten** op de bakplaat. Sluit de oven en laat alles nog 10-12min bakken tot de **groenten** gaar zijn. Snijd de **olijven** in ringetjes.



3. Groenten bakken

Meng de **groenten** met de **zelfgemaakte kruidenolie** in een kom. Leg vervolgens op een bakplaat met bakpapier en laat ca. 15min in de oven garen.



6. Zalmburgers bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **zalmburgers** 3-5min per kant tot ze goudbruin en knapperig zijn. Verdeel de **ovengroenten** over de borden en bestrooi met de **olijven** en de **rest van de tomaat**. Leg de **zalmburgers** erop, verdeel de **dillesaus** over de borden en serveer.