

MARLEY SPOON



Saftiger Lachsburger mit Harissa und Dillmayo

dazu Feta-Minz-Salat mit Roter Bete



ca. 40min



2 personen

Nichts geht über einen saftigen Burger mit Salat, und da es mal wieder an der Zeit ist, sich richtig zu verwöhnen, stellen wir heute eine echte Luxusvariante vor! Köstliche Lachspattys, glasiert mit einer raffinierten Sauce aus Harissa und Granatapfelmelasse, räkeln sich mit feiner Dillmayo, Gurkenscheiben und würzigem Feta auf knusprigen Brötchen. Dazu gibt es einen leckeren Salat mit Minze, Roter Bete und Pekannüssen.

Wat je van ons krijgt

- 25g pecannoten ¹⁵
- 2 rode bieten
- 1 zakje Noord-Afrikaanse kruidenmix
- 1 komkommer
- 10g verse kruidenmix: dille & munt
- 50g slamelange met wilde kruiden
- 2 zalmburgers ^{1,4}
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 1 zakje harissapasta
- 2 zakjes granaatappelextract
- 50g feta ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- peper en zout
- suiker
- 37½ml olijfolie
- 30ml azijn

Kookgerei

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

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), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1021kcal, vet 67.7g, koolhydraten 75.5g, eiwit 29.1g



1. Pekannüsse rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Pekannüsse** auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und im vorheizenden Backofen 2-4Min. rösten, bis sie duften.



2. Rote Bete rösten

Währenddessen die **Rote Bete** in ca. 2cm breite Spalten schneiden. Die **Pekannüsse** aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen. Die **Rote Bete** auf demselben Backblech mit 1EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und im Ofen 20-25Min. rösten.



3. Gurke vorbereiten

Die **Gurke** mit einem Sparschäler rundum bis zum Kerngehäuse in breite Streifen schneiden, dann das **Kerngehäuse** grob würfeln und beiseitestellen. Die **Gurkenstreifen** mit 1EL hellem Essig und 1 kräftigen Prise Zucker vermengen und beiseitestellen.



4. Salat & Mayo vorbereiten

Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen. 1EL hellen Essig und ½EL Olivenöl mit je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und kurz vor dem Servieren mit dem **Wildkräutersalat**, den **Gurkenwürfeln** und der **Minze** vermengen. Den **Dill** fein schneiden, mit 2EL Mayonnaise verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Pattys braten

Die **Pattys** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 3-5Min. goldbraun braten. Die Brötchen aufschneiden und 3-5Min. auf dem Backrost im Ofen aufbacken. Die **Pattys** aus der Pfanne nehmen und kurz beiseitestellen. Die **Harissa**, die **Granatapfelmelasse** und 1-2EL Wasser einrühren, bis eine glatte **Sauce** entsteht.



6. Pattys glasieren

Die **Pattys** gut in der **Sauce** wenden. Den **Feta** zerkrümeln. Die **unteren Brötchenhälften** mit der **Dillmayo** bestreichen und mit den **Pattys**, den **Gurkenstreifen** und der **½ des Fetas** belegen. Den **Salat** mit dem **übrigen Feta**, den **Nüssen** und der **Roten Bete** garnieren und mit den **Burgern** servieren.