

DINNERLY



Krokante visburger met coleslaw en friet uit de oven



ca. 30min



2 personen

Dit gerecht brengt krokante vis en verse groenten op een heerlijke manier bij elkaar: in luchtige briochebroodjes vind je niet alleen een lekkere kabeljauwburger, maar ook frisse coleslaw met een fruitige citroendressing en een paar rode uienringen. Voeg daar nog een wat frietjes uit de oven aan toe – wat wil een mens nog meer?

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 netje vastkokende aardappels
- 1 citroen
- 250g wittekoolmix
- 1 kabeljauwburger^{1,3,4,7}
- 1 rode ui
- 2 briochebroodjes^{1,3,7}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el mayonaise³
- 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.

KOOKTIP

Als je geen citruspers hebt kun je ook een vork gebruiken: steek de vork in één helft van de vrucht, draai de vork de ene kant op en de vrucht de andere – zo "wring" je het meeste sap eruit.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 796kcal, vet 33.6g, koolhydraten 253.8g, eiwit 25.8g



1. Frietjes bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aardappels mét schil** in parten van ca. 1cm dik. Meng ze met 1el olijfolie, 1/2tl zout en een snuf peper en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Bak de **frietjes** 15-17min in de oven, tot ze goudbruin zijn. Draai ze halverwege om.



2. Saus maken

Rasp de **citroenschil** en pers het **sap** uit. Meng **1tl citroensap** met 2el mayonaise en kruid rijkelijk met peper.



3. Coleslaw maken

Meng de **rest van het citroensap** met de **citroenschil**, 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Roer dit door de **groentemix**. Proef en breng op smaak met peper en zout.



4. Visburger bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1tl olijfolie. Bak de **visburgers** 6-9min op middelhoog vuur, tot ze goudbruin en krokant zijn. Draai ze regelmatig om. Pel en halveer de **ui** en snij 'm in dunne repen.



5. Broodjes toosten

Snij de **broodjes** open en bak ze 2-3min met de snijkant naar boven in de oven, tot ze goudbruin en een beetje krokant zijn. Bestrijk de **broodjes** met het **mayonaisemengsel** en beleg ze met de **visburgers** en de **ui**. De **coleslaw** kun je ook in de **burgers** doen of ernaast serveren. Serveer de **burgers** met de **frietjes**.



6. Te scherpe ui?

Rauwe ui past goed bij vis, maar niet iedereen houdt ervan. Wie de ui zo te overheersend vindt, kan er eerst heet water over gieten, dan wordt ie iets milder van smaak.