



## Visburger van heekfilet met saffraansaus

met gebakken aardappels en knolselderijslaw



ca. 40min



2 personen

Dat vis en saffraan prachtig samengaan weten we al sinds het ontstaan van de bouillabaisse in de 16e eeuw. Op een wat modernere manier combineren we vandaag sappige heekfilet in een krokant gepaneerd jasje met een goudgele saffraandip en een hartige knolselderij-appelsalade. En de broodjes krijgen nog een vleugje knoflook mee. Burgers van de bovenste plank!



## Wat je van ons krijgt

- 1 doosje saffraandrazen
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 knolselderij<sup>9</sup>
- 1 groene appel
- 1x heekfilet<sup>4</sup>
- 25g panko<sup>1</sup>
- 1 zakje gyroskruiden
- 2 volkorenbroodjes met sesam<sup>1,6,7,11</sup>
- 1 tomaat
- 1 teen knoflook

## Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei<sup>3</sup>
- 3el mayonaise<sup>3</sup>
- 2el bloem<sup>1</sup>
- 1tl mosterd<sup>10</sup>
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp

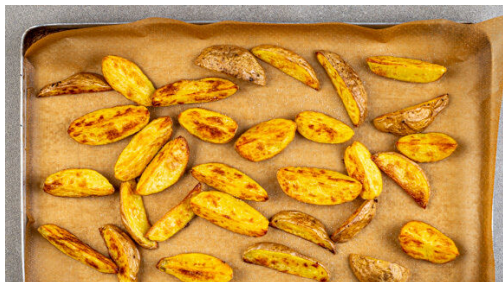
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), eieren (3), vis (4), soja (6), melk (7), selderij (9), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 796kcal, vet 36.3g, koolhydraten 81.8g, eiwit 32.4g



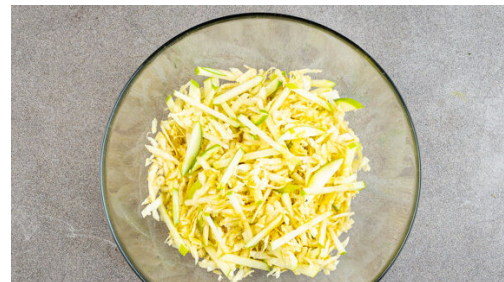
### 1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Week de **saffraandrazen** in 1tl heet water. Snijd de **aardappels incl. schil** in vieren en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie, 1/2tl zout en een snuf peper en bak in 20-25min goudbruin in de oven. Schep de **aardappels** na ca. 15min een keer om.



### 4. Vis bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met een laagje plantaardige olie van ca. 1cm. **Tip:** de olie is heet genoeg als deze begint te bubbelen zodra je er een houten lepel insteekt. Leg de **vis** in de hete olie en bak in 3-4min goudbruin aan elke kant. Bestrooi met een snuf zout en peper en laat uitlekken op wat keukenpapier.



### 2. Knolselderijsalade maken

Klop een **dressing** van 3el olijfolie, 2el azijn, 1tl mosterd, 1tl honing en een snuf zout. Snijd de **knolselderij** in vieren, schil 'em en rasp fijn. Halveer de **appel**, verwijder het klokhuis en snijd in dunne staafjes. Meng de **knolselderij** en de **appel** met de **dressing**. Masseer de **dressing** wat in met je handen.



### 5. Broodjes afbakken

Snijd ondertussen de **broodjes** open en bak in 3-4min af in de oven. Snijd de **tomaat** in plakjes. Meng de **saffraan** met 3el mayonaise en een snuf zout. **Tip:** voeg een snufje suiker toe als je dat lekker vindt.



### 3. Vis voorbereiden

Spoel de **vis** met koud water, dep droog en verwijder evt. aanwezige graten. Meng 2el bloem met een flinke snuf zout en peper in een bord. Klop 1 ei met een snuf zout los in een tweede bord. Meng de **panko** met de **gyroskruiden** in een derde bord. Wentel de **vis** eerst door de bloem, dan door het ei en als laatste door het **pankomengsel**.



### 6. Burgers bouwen

Pel en halveer de **knoflook** en wrijf het over de snijvlakken van de **broodjes**. Bestrijk de **broodjes** met wat **saffraandip** en beleg met de **knolselderijsalade**, de **tomatenplakjes** en de **vis**. Serveer de **visburger** met de **aardappels** en de **rest van de dip**.