



Visburger van heekfilet met srirachasaus

met gebakken aardappels en knolselderijslaw



ca. 40min



2 personen

Of je 'm nu met vlees of vis belegt: de hamburger is een onovertroffen klassieker. Vandaag maken we een moderne versie van sappige heekfilet in een krokant gepaneerd jasje met een sriracha-dip 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 zakje vastkokende aardappels
- 1 knolselderij ⁹
- 1 groene appel
- 2 heekfilets ⁴
- 25g panko ¹
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 2 volkorenbroodjes met sesam ^{1,6,7,11}
- 1 tomaat
- 1 zakje sriracha
- 1 teen knoflook

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ³
- 3el mayonaise ³
- 2el bloem ¹
- 1tl mosterd ¹⁰
- 1tl honing
- peper en zout
- plantaardige olie
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp

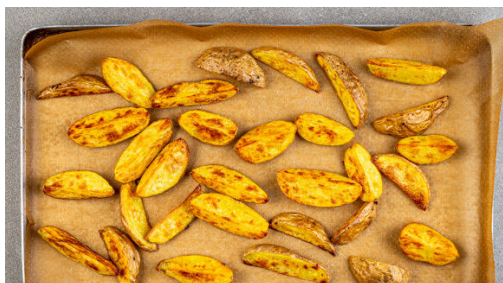
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

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 1153kcal, vet 68.3g, koolhydraten 91.6g, eiwit 40.3g



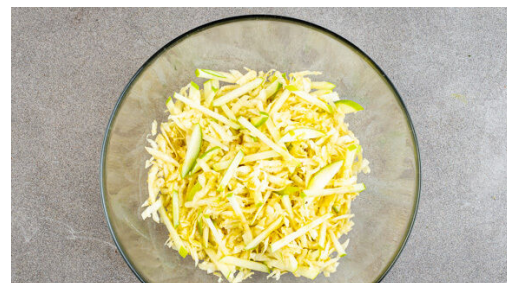
1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in vieren en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie, ½tl 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 met een laagje plantaardige olie van ca. 1cm op middelhoog vuur. **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 peper en zout en laat uitlekken op wat keukenpapier.



2. Knolselderijsalade maken

Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 2el azijn, 1tl mosterd, 1tl honing en een snuf zout. Schil de **knolselderij** en rasp 'm 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 3el mayonaise met de **helft van de sriracha-saus** (of meer naar smaak) en een snuf zout.



3. Vis voorbereiden

Spoel de **vis** met koud water, dep droog en verwijder evt. aanwezige graten. Meng 2el bloem met een flinke snuf peper en zout in een bord. Klop 1 ei met een snuf zout los in een tweede bord. Meng de **panko** met de **kruidenmix** 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 **sriracha-dip** en beleg met de **knolselderijsalade**, de **tomatenplakjes** en de **vis**. Serveer de **visburger** met de **aardappels** en de **rest van de dip**.