



Zalmburger met harissa en dillemayo

met feta-muntsalade met rode biet



ca. 40min



2 personen

Er gaat niets boven een sappige hamburger met salade - en omdat het weer tijd is om jezelf echt te verwennen hebben we vandaag een luxe versie voor je! Heerlijke zalmburgers, geglaceerd in een geraffineerde saus op basis van harissa en granaatappel-extract, op knapperige broodjes met fijne dillemayo, komkommer en zoute feta. Erbij een salade met munt, rode biet en geroosterde pecannoten.

Wat je van ons krijgt

- 25g pecannoten ⁵
- 2 rode bieten
- 1 zakje Noord-Afrikaanse kruidenmix
- 1 komkommer
- 10g verse kruidenmix: dille & munt
- 50g slamelange met wilde kruiden
- 2 zalmburgers ^{2,3}
- 2 briochebroodjes ^{1,3,4}
- 1 zakje harissapasta
- 2 zakjes granaatappelextract
- 50g feta ⁴

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- 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

eieren (1), vis (2), gluten (3), melk (4), noten (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

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



1. Pecannoten roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Leg de **pecannoten** op een bakplaat met bakpapier en rooster ze in 2-4min terwijl de oven nog voorverwarmt.



2. Rode biet roosteren

Schrob de **bieten** en snijd ze **incl. schil** in brede partjes. Neem de **pecannoten** uit de oven en zet opzij. Leg de **rode bieten** op de bakplaat en meng met 1el olijfolie, de **kruidenmix** en een snuf peper en zout. Verdeel gelijkmatig en rooster 20-25min in de oven.



3. Komkommer voorbereiden

Schaaf de **komkommer** met een dunschiller rondom en tot op de kern in lange linten, snijd de **kern** in blokjes en zet opzij. Meng de **komkommerlinten** met 1el lichte azijn en een flinke snuf suiker en zet opzij.



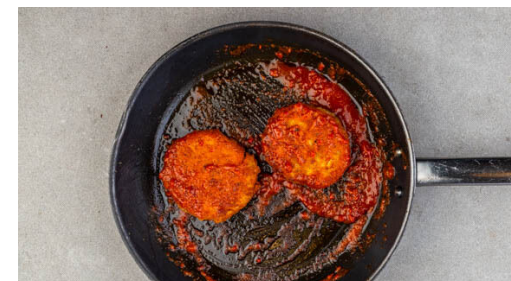
4. Sla & mayo voorbereiden

Pluk de **muntblaadjes**. Klop een **dressing** van 1el lichte azijn, ½el olijfolie en een snuf peper en zout. Meng de **dressing** kort voor het serveren met de **salade**, de **komkommerblokjes** en de **munt**. Snijd de **dille** fijn, meng met 2el mayonaise en kruid met een snuf peper en zout.



5. Burgers bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **zalmburgers** in 3-5min per zijde goudbruin. Snijd de **broodjes** open en bak in 3-5min op het rooster in de oven af. Neem de **burgers** uit de pan en laat even rusten. Meng de **harissa**, het **granaatappelextract** en 1-2el water tot een gladde **sous**.



6. Burgers glaceren

Wentel de **zalmburgers** goed in de **sous**. Verkruiemel de **feta**. Bestrijk de **onderste broodjeshelften** met de **dillemayo** en beleg met de **burgers**, de **komkommerlinten** en de **helft van de feta**. Maak de **salade** af met de **rest van de feta**, de **pecannoten** en de **rode bieten**. Serveer de **zalmburgers** met de **salade**.