



Heerlijke zalmburger

Een heerlijke visburger met Alpro plantaardig alternatief voor yoghurt Natuur

Bereiding

1. Snijd de verse zalm in kleine blokjes en versnipper de gerookte zalm. Doe beide zalmsoorten in een kom en meng er het Alpro plantaardig alternatief voor yoghurt Natuur, wat bloem en het opgeklopte ei onder. Kruid het mengsel af met chilisaus, zout, peper en wat limoensap. Voeg tot slot de fijngehakte ui en dille toe.
2. Kneed het zalmmengsel en maak er 12 hamburgers van. Zet de hamburger 30 minuten in de koelkast. Bereid ondertussen de dressing en de bietensalsa.
3. Maak de dressing: meng het Alpro plantaardig alternatief voor yoghurt Natuur met de mierikswortelcrème, wat limoensap, de citroenzeste, de kappertjes en de fijngehakte dille. Kruid de dressing af met peper en zout. Maak de bietensalsa: snijd de bieten en appels in dunne reepjes. Meng er een paar eetlepels dressing onder en werk af met wat limoensap.
4. Bak de zalmburgers goudbruin in Alpro soya Bakken en Braden. Serveer de zalmburgers met wat bietensalsa bij een gemengde salade of leg ze tussen een (pita)broodje.



4 porties



25min

Ingrediënten

- 450 g verse zalm
 - 200 g gerookte zalm
 - 3 eetlepels Alpro plantaardig alternatief voor yoghurt Natuur
 - 2 of 3 eetlepels bloem
 - 1 limoen
 - 1 rode ui
 - 6 takjes dille
 - 1 klein ei
 - 1 eetlepel zoete-pikante chilisaus
 - 2 eetlepels Alpro soya Bakken en Braden
 - Dressing:
- 6 eetlepels Alpro plantaardig alternatief voor yoghurt Natuur
 - 1 eetlepel mierikswortelcrème
 - 1 limoen
 - 2 eetlepels versnipperde dille
 - 1 eetlepel kappertjes
 - 2 rode bieten (voorgekookt)
 - 1 appel
 - slamengeling
 - versgemalen zwarte peper
 - zout

Bereid met

Natuur

