

Visburger met Brugge Oud

Ingredienten:

Hamburgers:

- 100 g Brugge Oud fijn geraspt
- 800 g grietfilets in blokjes gesneden
- 80 g Panco
- 2 eieren
- 8 pijpajuntjes versnipperd
- sap van 1 limoen
- 1 el sojasaus
- gemengde sla
- 1 paprika,
- 1 tomaat
- peper en zout

Saus:

- 1 dl zure room
- 100 g mierikswortel uit een bokaaltje
- sap van ½ citroen
- 1 el olijfolie
- peper en zout

Bereiding:

1. In een hakmachine laten draaien tot een grof gehakt: kaas, vis, panco, eieren, pijpajuntjes, limoensap, sojasaus, peper en zout.
2. Van dit gehakt met natte handen de visburgers maken van 2 cm dikte.
3. Deze en paar uur in de koeling laten opstijven en bakken tussen een BBQ-rooster op de BBQ.
4. Snij de paprika en tomaat fijn en meng het samen met de gemengde sla
5. Meng voor de saus alle ingrediënten goed samen.
6. De visburgers warm opdienen samen met de saus en de gemengde sla, tomaat en paprika.

Smakelijk!

4 personen

45 min

Hoofdgerecht

2.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/visburger-met-brugge-oud>