



VERRUKKELIJKE ITALIAANSE VISBURGER!

- 2 aardappels
- blikje tonijn op water
- blikje makreel op water
- 2 ansjovis
- 1 ui gesnipperd
- verse Italiaanse kruiden
- 1 teen knoflook
- 4 el paneermeel
- 1 ei
- 4 el bloem
- zongedroogde tomaten
- sla of rucola
- mozzarella
- 2 Italiaanse bollen
- peper en zout naar smaak
- olijfolie
-
- **(zelfgemaakte) pesto**
- (25 gr pijnboompitten,
- 1 tenen knoflook
- 15 gr verse basilicum
- 30 gram Parmezaanse kaas
- scheutje olijfolie
- peper en zout naar smaak

DOEN

1. Kook aardappel. Laat vis uitlekken. Bak ui met knoflook en gehakte kruiden in scheutje olijfolie.
2. ureer de aardappel en mix met vis en het mengsel van ui en knoflook in de blender.
3. Maak er ronde of vierkant vormpjes van het mengsel. Doe de burger eerst door een schaalte met bloem, vervolgens haal je het door een schaalte met geklopt ei en vervolgens door een schaalte met paneermeel (zorg dat overal paneermeel zit).
4. Doe broodjes in oven volgens de verpakking, Maak ondertussen eventueel de zelfgemaakte pesto. Bak de burgers in een flinke scheut olijfolie gaar.
5. Smeer beide helften an het broodje in met pesto. Leg er sla op de onderkant, dan burger, vervolgens de zongedroogde tomaatjes, de plakjes mozzarella en dek af met boven kant van het broodje. Steek er een prikker in, zodat het broodje niet uit elkaar valt.



LEKKER
DING!

WWW.BONAPETIT.NU