



Garnalenburger

Vandaag is de visburger aan de beurt en wel de garnalenburger. Wij eten regelmatig vis en zijn er gek op. Gelukkig eten de kinderen dit ook goed en hoef ik dus niet apart voor hen vissticks te bakken. Als ik een visburger maak is dat vaak van witvis of zalm, maar van garnalen was de eerste keer en de bordjes waren helemaal leeg.

Dit was een goede keuze want die lekkere garnalen werden natuurlijk door het bakken roze en dat viel wel in de smaak bij onze kleine meid. Ik maakte wel 2 varianten een kids/babyproof variant en een die wij aten.

Zal ik vast verklappen welke burger volgende week online komt? Ik doe het gewoon volgende week wordt een dubbele cheeseburger. De kinderen kregen een enkele, want een dubbele werd wel erg veel, maar daarover lezen jullie volgende week meer!

Ingrediënten voor 4 burgers:

- 4 harde bruine broodjes (voor Dylan en Eliza-Jane gebruikte ik zachte bruine broodjes) (afbakbroodjes)
- 2 eetlepels bloem
- 1 citroen (raps + sap)
- 1 rode peper
- 1/2^{de} ei
- 125 gram crème fraîche
- 500 gram (gepelde) garnalen
- 1/2^{de} rode ui
- 10 Cherrytomaten
- 3 avocado's
- Olie
- Zout

1. Mocht je diepvries garnalen gebruiken haal ze dan ruim van tevoren uit de vriezer en laat ze volledig ontdooien.
2. Verwarm de oven voor zoals op de verpakking van de bruine broodjes staat vermeld. Als de oven warm is bak je de broodjes volgens de verpakking.

3. Als de scampi's ontdooid zijn dep ze dan goed droog voordat je ze in de hakmolen/keukenmachine doet. Voeg daar de rasp van 1 citroen, 2 eetlepels bloem en de helft van een losgeklopt ei aan toe. Doe de hakmolen/keukenmachine dicht en zet de machine aan tot de garnalen fijn zijn. Maak er overigens geen puree van, er mogen best nog wat stukjes in zitten.
4. Was de rode peper, verwijder de zaadjes en de zaadlijsten en hak de peper fijn. Meng 2/3^{de} van de peper door het scampigehakt. Was je handen met koud water en maak 4 bollen van het gehakt en druk deze plat tot burgers. Ik had rechthoekige broodjes dus daar vormde ik de garnalenburgers ook naar.
5. Verwarm een koekenpan met een flinke scheut olie en bak hier de garnalen burgers in gaar. Ze hebben 2 à 4 minuten per kant nodig, dat ligt ook aan de dikte van je burger. Je ziet wanneer ze gaar zijn, doordat de scampi's dan roze kleuren. Als ik twijfel snijd ik altijd een van de burgers doormidden om te controleren (deze eet ik dan zelf)
6. In de tussentijd kun je de guacamole maken. Snijd de avocado's doormidden en verwijder de pitten. Haal het vruchtvlees uit de avocado en leg dit in een diep soepbord. Prak het met een vork fijn. Pers de citroen uit en roer het sap door de avocado. Was de cherrytomatjes, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Voeg 2/3^{de} van de gesneden tomaten toe en meng deze door de guacamole. Pel de rode ui en snipper de helft ervan fijn. Verdeel de guacamole over 2 schaaltes en voeg aan 1 van de twee de overgebleven rode peper en rode ui toe. Meng de guacamole door elkaar.
7. Als alles klaar is kun je de burgers opbouwen. Snijd de broodjes open en besmeer de onder kant met guacamole. Leg daarop een beetje rucola. Als de garnalenburger gaar is kun je deze op de rucola leggen. Roer de crème fraîche door en smeer deze een dun laagje op de garnalenburger. Strooi daarover de over de tomatenstukjes die je achter had gehouden. Daarop de bovenkant van het broodjes en maak het af met een satéprikker en een beetje rucola.

Babyproof

Als de garnalen fijngehakt zijn met de citroenrasp, bloem en ei haal je voor de kinderen 1/3^{de} van het mengsel uit. Met rode peper was het voor mijn kinderen namelijk te heftig, maar mochten jouw kinderen daar wel van houden laat ze het vooral mee eten.

Zoals hierboven bij de bereidingswijze al staat omschreven liet ik een van de twee guacamoles erg basic. Deze was voor de kinderen, daar liet ik de peper en rode ui weg. Wel voegde ik een klein beetje verse peper toe.

Ook gaf ik de kinderen een zacht bruin broodje in plaats van een hard broodje. Verder kun je de omschrijving van hierboven volgen.