



## Gourmet recept: Zalmburgers

### Ingrediënten voor 8 mini zalmburgers:

- 250 gram zalm (zonder huid)
- 1/2<sup>de</sup> rode ui
- 1 teen knoflook
- 1/3<sup>de</sup> citroen
- Eventueel 1 à 2 eetlepel bloem
- Peper
- Zout

Dep de zalm droog en snijd deze in grove stukken. Leg de zalm in een keukenmachine en laat deze de zalm grof hakken.

Pel de ui en knoflook en snijd deze in grove stukken. Voeg de ui, knoflook, sap van een halve citroen, peper en zout toe aan de zalm in de keukenmachine. Hak dit alles samen met de zalm fijn, maar zorg dat het geen puree wordt je mag best de ui, knoflook en zalm herkennen.

Als je er nu zalmburgertjes van maakt zijn ze nog aan de slappe kant, maar tijdens het bakken wordt het een stevige burger. Mocht je al een stevige burger willen voor het bakken voeg dan 1 à 2 eetlepels bloem toe.

Bak de burger aan beide kanten in een paar minuten gaar op het gourmet.