

## Homemade visfilet burgers / Homemade Fish Fillet Burgers



### **Boodschappenlijstje**

2 biologische vrije uitloop eieren

35 gram bloem

50 gram oud broodkruim

4 x 150 gram witte visfilets, zonder vel

15 ml arachideolie, om te grillen

4 zachte ronde broodjes, opengesneden

gescheurde ijsbergsla, om te serveren

### **Zo maak je visfilet burgers**

Klop de eieren los in een kom en giet ze vervolgens in een diep bord.

Zeef de bloem in een diep bord en breng het op smaak met zeezout en zwarte peper.

Strooi het paneermeel op een apart bord.

Doop een visfilet in de bloem, schud het teveel aan bloem eraf.

Doop de vis dan in het losgeklopte ei en schud er ook het overtollige ei af.

Haal de visfilets door het paneermeel en druk het voorzichtig aan.

Verhit een grillpan op middelhoog vuur en bestrijk de pan dun met olie.

Werk met 2 stukken vis tegelijk, gril ze 4-5 minuten aan elke kant tot ze goudbruin en gaar zijn.

Laat de vis uitlekken op keukenpapier en herhaal dit met de rest van de vis filets.

Schep een royale portie dille-mayo op de onderste helft van elk broodje.

Leg er de ijsberg sla in laagjes op, bedek het met de vis, zoetzure komkommer en broodje.

**Serveer de visfilet burgers onmiddellijk.**

## Homemade visfilet burgers / Homemade Fish Fillet Burgers



### Shopping list

2 free range organic eggs

35g plain flour

50g stale breadcrumbs

4 x 150g skinless white fish fillets

15 ml peanut oil, to grill

4 soft round buns, split

shredded iceberg lettuce, to serve

### How to make Fish Fillet Burgers

Whisk the eggs in a bowl and then pour them into a soup plate.

Place the sieved flour in a soup plate too and season the flour with sea salt and black pepper.

Put the stale breadcrumbs onto a separate plate.

Dip a fish fillet into the flour, shake off the excess.

Then dip it into the beaten egg and shake off the excess as well.

Coat the fish fillets in breadcrumbs, pressing it on gently.

Heat a non-stick grill pan over medium heat and brush little with oil.

Work with 2 pieces of fish at a time, grill for 4-5 minutes each side until golden and cooked.

Drain the fish on a paper towel and repeat with the remaining fish.

Spread the bottom half of each bun with a generous helping of the dille-mayo.

Layer the lettuce, then top with fish, pickle and bun top.

**Serve the Fish Fillet Burgers immediately.**