

De hamburger is een fantastische vondst. Hoewel hij niet uit Scandinavië afkomstig is, is hij wel erg populair in onze streken, omdat we van gehakt en brood houden. Dus wat is logischer dan een combinatie van onze beroemde zalm en een burger?

Zalmburgers *(voor 4 personen)*

ROGGE-FOCACCIA

25 g verse gist
7 dl koud water
1 eetl. honing
4 eetl. olijfolie

2 theel. zout

500 g roggemeel

500 g bloem

1 eetl. grof zeezout

zout en peper

ZALMBURGER

700 g zalmfilet

1 bosuitje, fijngesneden

1 eetl. kappertjes,

fijngesneden

1 ei, losgeroerd

2 eetl. vers broodkruim

olijfolie om in te bakken

DRESSING

2 eetl. mayonaise (blz. 92)

1 eetl. crème fraîche

2 eetl. gesnipperd bieslook

1 theel. citroensap

OPDIENEN MET

gemengde slablaadjes

2 tomaten, in plakken

gesnipperd bieslook, om

te garneren

LAAT VOOR DE FOCACCIA de gist in het water oplossen. Roer de honing, de helft van de olijfolie en de 2 theelepels zout erdoor. Meng het roggemeel en de bloem erdoor, zodat er een nogal vochtig deeg ontstaat en roer 10 minuten met een houten lepel, of mix 5 minuten met een elektrische mixer. Doe het deeg in een koelkastdoos en zet die afgedekt een nacht in de koelkast.

VERWARM DE OVEN VOOR tot 225 °C/gasstand 5. Leg een vel bakpapier op een bakplaat van 30 x 40 cm. Leg het deeg hierop en spreid het zo gelijkmatig mogelijk uit. Druk ondiepe kuultjes in het deeg. Verdeel de resterende olijfolie en het grove zeezout erover.

BAK DE FOCACCIA 10 MINUTEN, schakel de oventemperatuur dan terug tot 200 °C/gasstand 4 en bak het brood nog 20 minuten, of tot het een hol geluid geeft als u tegen de onderkant klopt. Laat het brood op een rooster afkoelen.

ONTVEL DE ZALM en snijd het vissenvlees met een groot mes fijn. Doe het in een kom en voeg het bosuitje en de kappertjes toe. Meng er het ei, broodkruim en wat zout en versgemalen peper door.

VORM VIER MOOIE, GROTE BURGERS VAN HET VISMENGSEL. Verhit wat olie in een koekenpan en bak de zalmburgers hierin op halfhoog vuur 4 minuten aan elke kant. Keer ze voorzichtig, zodat ze niet uit elkaar vallen.

KLOP ALLE INGREDIËNTEN VOOR DE DRESSING in een kommetje door elkaar. Voeg zout en peper naar smaak toe.

SNIJD VIER STUKKEN FOCACCIA AF en snijd elk stuk horizontaal doormidden. Serveer de rest van het brood een andere keer. Verdeel de dressing over de onderste helften van de stukken brood en leg hierop wat slablaadjes, de zalmburgers, een paar plakken tomaat en wat bieslook. Dek de burgers af met de bovenste helften van de stukken brood. Serveer ze direct en schenk er gekoeld bier bij.

