

Ingrediënten voor 4 personen

600 g koolvis 1 sjalot 4 eieren 2
klontjes boter peper en zout

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

HAMBURGER VAN VIS

JE EIGEN MAC DONALD THUIS

Bereidingswijze

Hak het sjalotje fijn. snijd de koolvis in stukken en hak hem grof in de keukenmachine. meng de sjalot samen met peper en zout door het visvlees. vorm met de handen 4 grote ballen van de vis. druk ze goed aan en druk ze daarna plat tot 4 hamburgers. bak de hamburgers in een klontje boter in een braadpan met antikleeflaag. na 4 minuten bakken aan elke kant zijn ze gaar. schep ze voorzichtig uit de pan en hou ze even warm op een heet bord. voeg een nieuw klontje boter toe in de braadpan. bak 4 spiegeleitjes. leg de hamburgers voorzichtig op de bolletjes op het borden. leg een spiegeleitje op elk stuk vis. serveer met frietjes, tomatenketchup en komkommersla.