



Thermomix Visburgers

Ingrediënten

- 30 gr peterselie (1/2 bosje)
- 60 gr lente-ui (2-3stuks)
- 730 gr witte vis (bijvoorbeeld kabeljauw, pangasius,...)
- 3 eieren
- 40 gr sneetjes brood (2 stuks)
- peper
- kruidenzout
- olie voor te bakken
- veldsla

www.alleskunner.be



Instructies

- Voeg de 30 g peterselie en de lente-ui toe aan de mengbeker **3 sec/snelheid 8**
- Schraap naar beneden
- Opnieuw **3 sec/snelheid 8**
- Schraap naar beneden voeg de 730 g vis in grove stukken toe, tevens de 3 eieren, kruidenzout, peper en 40 g brood in grove stukken geschuurd
- **4-6 sec / turbo** (naargelang structuur vis, kijk tussen de 2 seconden of je structuur al goed is)
- Bak de visburgers in een pan
- Serveer met veldsla
- Tip: De visburgers zijn ook heerlijk koud in een salade, tussen een sandwich....