

Zalmburgers

Aantal personen: 4

400 gram wilde zalmfilet
3 eieren
3 kleine sjalotjes
2 teentjes knoflook
2 eetlepels mosterd (gluten vrij)
 $\frac{1}{2}$ theelepel gedroogde dille
1 paprika
zout en peper
3 eetlepels kokosolie
1 a 2 eetlepels kokosbloem

Snijd de zalm in kleine stukjes, klop de eieren los, hak de sjalotten en de knoflook. Snijd nu ook de paprika en verwijder het zaad en de witte kern. Meng vervolgens alles goed door elkaar heen en breng dit op smaak met dille, zout peper en de mosterd.

Voeg wat kokosbloem toe om het geheel eventueel meer bindend te maken. Maak nu mooie zalmtaartjes en bak de taartjes aan beide zijden mooi bruin in koekenpan. Je moet voorzichtig zijn met het omdraaien, anders valt wellicht je taartje uit elkaar. Serveer met een frisse salade en eventueel een broodje.

