

## Broodje visburger met geroosterde tomaten



### Ingrediënten voor 4 personen:

600 g kerstomaten aan de tak

1 teentje knoflook

3 eetlepels olijfolie

1 sjalot

400 g kabeljauw

2 theelepels kerriepoeder

1 ei

10 eetlepels paneermeel

2 eetlepels vloeibare margarine

veldsla

1 komkommer

4 volkoren broodjes

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 175° C. Verdeel de tomaten aan de tak in een ovenschaal. Pers de knoflook uit boven de olie en sprenkel de knoflookolie over de tomaten. Maal er zeezout en peper over en rooster ze 25 - 30 minuten in de oven zodat de schil openbarst.

Pel en snipper de sjalot. Meng de vis met een foodprocessor of blender samen met het sjalotje, kerriepoeder, zout, peper, ei en paneermeel. Vorm van het mengsel 4 burgers. Verhit de margarine in een koekenpan en bak de burgers om en om bruin en gaar in circa 10 minuten.

Snij met een kaasschaaf 8 lange slierten van de komkommer. Snij de broodjes open en leg op iedere

onderkant een handje veldsla. Verdeel er de komkommer over en leg er de visburger op. Dek af met de bovenkant van het broodje. Serveer het broodje met de gegrilde tomaten aan de tak.

**Bevat per portie:**

510 kcal

30 g eiwit

22 g vet, waarvan 3 g verzadigd vet

44 g koolhydraten

7 g vezel

**Bereidingstijd:** 15 minuten