

# Zelfgemaakte scampiburger met tartaar



## Ingrediënten (4 personen)

- 24 gepelde scampi's (diepvries)
- 4 blaadjes krulsla
- 1 tomaat
- 1/2 rode ui
- 1 ei
- 4 hamburgerbroodjes
- 4 eetl. panko (Japans paneermeel)
- 8 eetl. tartaarsaus
- 2 eetl. olijfolie
- peper en zout

## Vorbereiding (ontdooitijd + 10 min. + 2 u. rusten)

Laat de scampi's oppervlakkig ontdooien en mix met de panko, het ei, peper en zout. Vorm 4 burgers en laat minstens 2 u. opstijven in de koelkast.

## Bereiding (15 min.)

1. Verhit de olijfolie in een pan met antiaanbaklaag en bak de burgers 5 min. goudbruin aan beide kanten.
2. Warm intussen de broodjes op (instructies: zie verpakking). Snij de tomaat in schijfjes en de rode ui in ringen.
3. Beleg de bodem van elk broodje met een blaadje krulsla en 1 burger. Werk af met de tartaarsaus, de tomaat en de rode ui. Sluit de broodjes.