



VLEESTOMAAAT VISBURGER



Ingrediënten (voor 4 personen):

- 4 visburgers
- 4 vleestomaten of coeur de boeuf
- 1 zakje raketsla
- 4 el [honing-mosterddressing](#)
- 2 el koolzaadolie
- 600 g krieltjes

Bereidingswijze:

- Leg de visburgers op een bakplaat bedekt met bakfolie en zet ze gedurende 20 min in een voorverwarmde oven op 180°C (of 10 minuten op de crisp).
- Was de vleestomaten en snij ze overlangs door.
- Was de raketsla.
- Haal de hoed van de tomaat en leg er de visburger tussen, samen met wat raketsla en één eetlepel [honing-mosterddressing](#).
- Doe de hoed van de tomaat er terug op.
- Schil de krieltjes, kook ze beetgaar en bak ze kort in de olie.
- Dien de tomaat-visburger op met wat krieltjes.
- Laat het smaken!