**Kabeljauwburgers met zoetzure yoghurtsaus**

kabeljauwhaasjes

ontbijtspek

rode uien

witte balsamico-azijn

sjalotjes

vloeiende bloem

paneermeel

olijfoliespray

peper en zout
[aardappelstoemp](https://www.creatief-koken.be/basis/5517.htm)

mayonaise

Griekse yoghurt

uitjes

ingemaakte augurk

ingemaakte ziveruitjes

graantjesmosterd

bieslook
boter

Klop een ei los. Neem de haasjes uit de koelkast. Maal het vlees fijn in een cutter samen met een tweetal sjalotjes. Kruid met peper en zout. Meng goed met een tiental lepels paneermeel en het losgeklopte ei. Dek het mengsel af met folie en zet het minstens een half uurtje weg in de frigo tot het goed gekoeld is.

Snijd intussen een paar rode uien in dunne ringetjes. Laat ze karamelliseren in hete boter. Bestuif met balsamicospray.

Haal het vleesmengsel uit de koelkast. Vorm burgers met de hand of met een daartoe bestemd apparaatje. De schijven moeten ongeveer 1 ½ cm dik zijn met een diameter van een vijftal centimeter.

Wentel ze door vloeiende bloem en kruid met peper en zout. Omwikkel ze langs de rand met op maat gesneden plakjes spek. Fixeer de spekreepjes met cocktailprikkers. Bestuif een pan met antiaanbaklaag met olijfoliespray. Bak er de kabeljauwburgers in gedurende 5 minuten aan elke kant op middelhoog vuur.

Maak een koud sausje van mayonaise, Griekse yoghurt, uitjes, augurk, graantjesmosterd en bieslook.

**Op het bord.** Een tweetal kabeljauwburgers met [**aardappelstoemp**](https://www.creatief-koken.be/basis/5517.htm), gekaramelliseerde uitjes en een schep zoetzure yoghurtsaus. Werk af met gesnipperd bieslook.