



HAMBURGER MED VILTKJØT OG POMMES FRITES

6, ULLAVIK SKULE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

| | |
|---------|--|
| 1 stk | Egg (økologisk) |
| 1 kg | Faste poteter (dyrka ved Sykkylven ungdomsskule) |
| 9 dl | Vatn |
| 0.5 stk | Rødløk (økologisk) |
| 100 g | Storfekjøddeig (økologisk, kortreist (12 km)) |
| 4 ss | Sesamfrø (økologisk) |
| 1 ss | Potetmjøl |
| 1 ss | Ravigottesaus |
| 300 g | Hjortekjøddeig (sjølvjakta i nærområdet) |
| 14.5 dl | Kveitemjøl (økologisk) |
| 0.5 ts | Svart pepper |
| 4 ss | Lettrømme (økologisk) |
| 2 dl | Grov sammalt kveite (økologisk) |
| 0.5 ts | Timian |
| 0.3 stk | Issalat (økologisk) |
| 2 dl | Sikta rugmjøl |
| 3 ts | Salt |
| 6 ss | Rapsolje (økologisk) |

SLIK GJØR DU:

- 1 Bland saman hjortekjøddeig, storfekjøddeig, egg, 1 ts salt, timian, pepper og potetmjøl. Tilset deretter litt og litt vatn (ca 1,5 dl) til du får ei fast farse.
- 2 Form 4 karbonader av kjøtblandinga, og steik dei i margarin på ganske høg varme i 2-3 minutt på kvar side, slik at du får ei fin steikeskorpe. Legg karbonadene til side på ei steikeplate.
- 3 Bland tørrgjær, mjølet, salt (2 ts) og romtemperert rapsolje (2 ss), og tilset deretter 7,5 dl vatn (som held ca 40 grader). Elt deigen godt, og la den heve i ca 1/2 time, eller til dobbel storleik.
- 4 Set ovnen på 200 grader. Skrell potetene og skjær dei i 1 cm tjukke skiver, og deretter i 1 cm breie stavar. Ha stavane i ein bolle med kaldt vatn, og la dei trekke i ca 40 minutt.
- 5 Hell vatnet av potetstavane, og tørk dei godt med eit kjøkkenhandkle. Pensle 2 steikebrett med oljen. Hell resten av oljen over potetene, og bland godt med hendene. Fordel potetene på steikebretta, og strø stavane med salt, pepper og anna ønska krydder. Set potetene i ovnen, og steik i 30-45 min. Vend potetene eit par gonger under steikinga. Strø med litt ekstra salt og ev. anna krydder.
- 6 Pensle hamburgerbrøda med vatn, og dryss sesamfrø på toppen. Steik dei midt i ovnen på 225 grader i ca 15 minutt. Avkjøl på rist.
- 7 Skjær issalaten i strimler, rør saman rømme og ravigottesausen, og bland det lett inn i salaten. Skjær løken i skiver.

steikeplata, legg aluminiumsfolie lett over, og set dei inn i ovnen på 200 grader.

9

Del hamburgerbrøda i to, og legg rødløk, salat m/dressing og karbonade i mellom. Pommes frites serverast på sida. Vel bekomme!

12 g Margarin (til steiking)
 Tørrgjær