



## HAMBURGER MED VILTKJØT OG POMMES FRITES

6, ULLAVIK SKULE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

12 g	Tørrgjær
1 stk	Egg (økologisk)
1 kg	Faste poteter (dyrka ved Sykkylven ungdomsskule)
9 dl	Vatn
0.5 stk	Rødløk (økologisk)
100 g	Storfekjøttdeig (økologisk, kortreist (12 km))
4 ss	Sesamfrø (økologisk)
1 ss	Potetmjøl
1 ss	Ravigottesaus
300 g	Hjortekjøttdeig (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

### SLIK GJØR DU:

- 1 Bland saman hjortekjøttdeig, storfekjøttdeig, 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 kjøttblanda, 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 gongar 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!

2 ss Rapsolje (økologisk)  
Margarin (til steiking)