



SAFTIG ELGSKAVBURGER MED VILTSAUS OG OVNSBAKTE POTETBÅTER!

6A, SKONSENG SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

HAMBURGERBRØD

| | |
|--------|--------------|
| 0.5 pk | Tørrgjær |
| 1.5 Ss | Sukker |
| 1 Stk | Gårdsegg |
| 6.5 dl | Hvetemel |
| 2.5 dl | Lunkent vann |
| 1 Ss | Meierismør |

OVNSBAKTE POTETBÅTER

| | |
|-------|---------------------------|
| 800 G | Mandelpotet hjemmedyrkede |
| 1 Ss | Timian |
| 1 Ss | Oregano |
| 1 Ts | Pepper |
| 2 ss | Rapsolje nytnorge |
| 1 Ss | Salt |
| 1 Ss | Basilikum |

VILTSAUS MED SELVPLUKKET TYTTEBÆR

SLIK GJØR DU:

- 1** Hamburgerbrød
Ha alt det tørre i en bakebolle og rør litt rundt slik at det blander seg.
Ha i smør, vann og egg. Elt deigen godt for hånd. Dekk til deigen og la heve i ca. 1 time eller til dobbel størrelse.
- 2** Ha deigen på et melet bakebord. Del deigen i ca. 8 like store emner og form dem rund og press de litt ned for å få rett form.
Sett hamburgerbrødene på en stekeplate med bakepapir og dekk til. Brødene etterheves i 20 minutter, til omtrent dobbel størrelse.
Pensle brødene med litt melk og dryss over sesamfrø.
- 3** Stek burgerbrødene midt i ovnen på 210°C i 10-12 minutter. Ta ut og hvil og del i to når burgeren skal komponeres
- 4** Oppskrifter inspirert fra matprat.no
Vask potetene godt og del i båter. Legg dem i en bolle og ha olje i bollen.
Dryss over salt, pepper og urtene og bland godt.
Ha potetbåtene over i en langpanne dekt med bakepapir.
Stek potetene på 225 °C i 20-30 minutter. De er gylne og fine når de er ferdige
- 5** Viltsaus med tyttebær fra skogen

Smelt smøret i en kjele og rør inn mel, fortsett å rør til blandingen blir brun. spe litt og litt buljong mens du rører til en klumpfri saus.

6 Rør deretter inn fløte og tilsett lettrørte tyttebær, salt og pepper. La dette småkoke i ca. 10 minutter

7 Elgskav - kortreist råvare fra elgjakta i bygda som noen av elevene i klassen har vært med på å sanke inn.

Skav elgkjøttet opp i tynne skiver på 3-5 cm lengde. Det er enklest å kutte om det fortsatt er delvis fryst for å få skavet skivene.

8 Når alt er skavet tar du olje og meierismør i panna og setter på høy varme. Stek alt kjøttet på høy varme til det blir litt sprøtt og gyllent i kantene (ca.5 min). Ikke stek for lenge, viltkjøtt er mørt og godt! Gjør klart til å komponere retten.

9 Etter kjøttet er stekt tar du kantarellene og steker på høy varme sammen med meierismør. De skal sprøstekes og trenger ikke mer enn 3-4 minutter.

10 Til slutt kutter du opp noen tomater i skiver til hver burger for å få litt ekstra grønt til retten. Tomatene er dyrket hjemme hos en av elevene i klassen

11 Så anretter du retten slik du ønsker. Del burgerbrødene og ha på viltsaus, elgskav,sopp,tomat og osteskive i lag før du topper med litt ekstra viltsaus og litt moste tyttebær for det lille ekstra.

Potetbåtene legges på siden og bruk gjerne viltsausen som dipp evt kan du ha litt ketchup til om du ønsker.

Håper det smaker!

tine meierismør
1 ss hvetemel
2.5 dl kjøttbuljong
3 dl kremfløte
1 Ts salt
1 ts finmalt pepper
5 ss tyttebær

ELGSKAV

300 g elgkjøtt
2 ss odelia kaldpresset rapsolje
2 ss tine meierismør setertype
1 ts finsalt
1 ts pepper

STEKT KANTARELL

2 ss Setertype meierismør

TOMAT- HJEMMEDYRKET

4 stk små tomater - hjemmedyrket
4 stk Norvegia osteskiver