



## HJORTEBURGER MED KANTARELLSAUS, PASTINAKKPURE OG BÅTPOTET.

7, BØFJORDEN OG BÆVERFJORD OPPVEKSTSENTER

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

#### HJORTEBURGER

0.5 kg	Hjortekjøttdeig
0.5 stk	lauk
0.6 ts	peppar
0.5 ts	salt
2 ss	smør til steiking

#### KANTARELLSAUS

35 g	tørka kantarell
1 dl	vatn
0.5 stk	lauk (resten)
1 ss	smør
1 dl	fløyte
0 litt	salt og peppar

#### PASTINAKKPURE

3 stk	små pastinakk
1 stk	gulrot
0.5 stk	buljongterning

#### BÅTPOTET

### SLIK GJØR DU:

- 1 Det er mange prosessar i denne oppskrifta, og det kan vere vanskeleg å fa alt ferdig på ein gong. Det er lettast om ein er fleire i lag, men alt kan haldast varmt på svak varme medan ein ventar på det andre. Vil tilrå å arbeide i denne rekkjefølgja:
  - poteter
  - burgerar
  - pastinakkpure
  - kantarellsaus
- 2 Potetene:  
Del potetene i båtar, legg dei på eit steikebrett med bakepapir, hell over olivenolje og strø over salt og peppar. Sett dei inn i omnen når den blir varm. Dei treng ca. 20-25 min., men om du ser dei bli ferdig før resten blir klart, kan du skru ned varmen til ca. 75 grader for å halde dei varme.
- 3 Burgerane:  
Finhakk lauk og bland med hjortekjøttdeigen. Ha oppi salt og elt med hendene. Form fire like store burgerar. Burgerane steikast i steikepanne. Vent med å legge dei oppi til panna og smøret er skikkeleg varmt. Bruk høg temperatur og få ei gyllenbrun farge på begge sider, dette tek nokre få minutt. Når du har fått fin farge på dei skru du ned plata til svak varme. Slik kan dei stå alt frå 5- 20 minutt, alt etter om du vil ha dei rosa inni eller heilt gjennomsteikt. eller alt etter kor god tid du har ;)



Pastinakkpureen:

Skrell gulrot og pastinakk. Del dei oppi små bitar. Kok samn med buljongterningen i ca. 10-15 minutt. Hell av vatnet og mos med stavmiksar, Smak til med salt og peppar.

**5**

Kantarellsausen:

Kok opp soppen og vatnet og la det stå og trekke (ca. 10 min.). Finhakk lauk og steik i smør. Bland steikt lauk med soppen og vatnet. Ha oppi fløyte. Bruk stavmiksar til å mose sausen. La den få eit oppkok.

**6**

Legg alt på tallerken, ha litt steikesky over sausen og pynt med ripsgele.

2 ss mellomstore poteter  
økologisk olivenolje  
0.5 ts pepper

**PYNT**

4 ts heimelaga ripsgele