



HJORTEBURGER

MED BLÅMUGGOST, PAPRIKA OG PÆRE

Ha alle ingrediensene til hjorteburger i en bolle, og bland sammen til en jevn farse. Form farsen til 150 grams hjorteburgere. Vei gjerne opp med en vekt. Stekes gyldenbrune i olje - cirka 5 minutter på hver side

OVNSBAKT PAPRIKA MED PÆRE

Skjær av bunnen på paprikaene, rens og ta ut kjernene. Sett de på stekebrett, og hell over litt solsikkeolje. Stek på 200 grader i ovnen, i cirka 15 minutter til skinnet har blitt brunt. Ta de ut av ovnen, og legg de direkte i iskaldt vann. Fjern så skinnet, kast dette. Det resterende paprikakjøttet strimles.

Skrell pærene og skjær i tynne strimler. Bland sammen med paprika og olivenolje. Smak til med salt og pepper.

Legg så opp hjorteburger med burgerbrød, salat, paprika- og pæremiks pluss noen gode skiver med blåmuggost på toppen.

Du trenger:

Hjorteburger:

770 g kvernet hjortekjøtt
200 g vann
15 g potetmel
15 g salt
10 g pepper
Olje til steking

Ovnsbakt paprika med pære:

4 store røde paprika
Solsikkeolje
2 stk pære
2 ss olivenolje
salt og pepper