



HJORTEBURGER MED ROSENKÅL, RØDLØK OG TYTTEBÆR

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.

RØDLØKSMARMELADE

Finhakk rødløk og ha den i kjele sammen med sitronsaft og sukker. Kok på middels varme, mens du rører, til du har en glasert marmelade. Bruk gjerne en slikkepott til å røre med.

TYTTEBÆRDRESSING

Bland tyttebær med creme fraiche, smak til med salt, pepper, timian og sitronsaft.

ROSENKÅL

Rens rosenkålen, og del den i to. Kok i lettsaltet vann i cirka 5 minutter. Deretter ha den over i kaldt vann slik at de kjøles ned. Sil av vannet, og stek den gylden i smør - smak til med salt og pepper.

Legg så opp hjorteburger med burgerbrød, stekt rosenkål, tyttebærdressing og rødløksmarmelade. Dersom du er glad i ost - ha på to gode skiver med cheddar.

Du trenger:

Hjorteburger:

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

Rødløksmarmelade:

3 rødløk
6 ss sitronsaft
6 ss sukker

Tyttebærdressing:

150 g creme fraiche
50 g tyttebær
1 ss sitronsaft
Finhakked timian
Salt og pepper

Rosenkål:

300 g rosenkål
Smør
Salt og pepper