KLIMAKOKKENE

HAMBURGER MED VILTKJØT OG POMMES FRITES

6, ULLAVIK SKULE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

0.5	ts	Svart peppar
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
6	ss	Rapsolje (økologisk)
2	ss	Margarin (til steiking)
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	Storfekjøtdeig (økologisk, kortreist (12 km)
4	ss	Sesamfrø (økologisk)
1	ss	Potetmjøl
1	ss	Ravigottesaus
300	g	Hjortekjøtdeig (sjølvjakta i

SLIK GJØR DU:

1. Bland saman hjortekjøtdeig, storfekjøtdeig, egg, 1 ts salt, timian, peppar og potetmjøl. Tilset deretter litt og litt vatn (ca 1,5 dl) til du får ei fast farse.
2. Form 4 karbonader av kjøtblandinga, 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 skjer 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 gangar 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.

8

Ca 15 minutt før middagen serverast: ha litt vatn mellom karbonadene på

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!