



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Elgburger med balsamicosyltet løk og selleri- og tyttebærslaw, servert med bakt jordskock

Ovnsbakt jordskock med Grana Padano

250 g jordskock
1 pakke persillade
½ stk Grana Padano

Balsamicosyltet løk

1 stk rødløk
½ pakke
balsamicovinaigrette
🏠 ½ ss smør
🏠 ½ ts sukker

Selleri- og tyttebærslaw

150 g sellerirot
½ pakke aioli
½ pakke rørte tyttebær

Elgburger

2 stk elgburger
(inneholder svin)

Burgerbrød

1 pakke brioche
hamburgerbrød

Til servering

50 g ruccola

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakt jordskock med Grana Padano:** Skyll og kutt jordskockene i to eller fire avhengig av størrelsen. Fordel jordskockene i en ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek dem i ovnen 25 minutter, eller til de er møre og gylne. Vend inn persilladen. Finriv Grana Padano-osten på et rivjern og topp de ferdigstekte jordskockene med osten rett før servering.
- 3 **Balsamicosyltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Varm opp en liten kjele til middels høy varme, og ha i ½ ss smør. Stek løken i 3–4 minutter, til den er myk og gyllen. Ha i ½ ts sukker og halve pakken med balsamicovinaigrette, og stek videre i 1 minutt.
- 4 **Selleri- og tyttebærslaw:** Skrell og grovriv selleriroten på et rivjern, og ha den i en serveringsskål. Vend inn aiolien og de rørte tyttebærene, og smak til med salt og pepper.
- 5 **Elburgere:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek elburgerne i 2–3 minutter på hver side, eller til de er gjennomvarme.
- 6 **Burgerbrød:** Varm hamburgerbrødene i ovnen i 2–3 minutter før servering.
- 7 **Til servering:** Skyll og tørk ruccolasalaten. Sett sammen burgerne etter eget ønske, og server de ovnbakte jordskockene ved siden av.