



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Elgburger med rørte tyttebær og bløtsteckt løk, steinsoppmajones og potetstaver

Potetstaver

350 g poteter
1 pakke kryddermiks med sennep og dill

Bløtsteckt løk

1 stk gul løk
🏠 ½ ss sukker
🏠 ½ ss smør

Steinsoppmajones

½ pakke aioli
½ pakke sopp-/porcinipulver
½ pose glutenfri soyasaus

Burgerbrød

1 pakke brioche hamburgerbrød

Elburgere

280 g elgburger (inneholder svin)

Til servering

150 g strimlet kålsalat
½ pakke rørte tyttebær

🏠 bakepapir (kan sløyfes)
🏠 olje
🏠 pepper

1 Varm opp ovnen til 210 grader varmluft.

2 **Potetstaver:** Skyll og kutt potetene i tykke staver. Fordel potetstavene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje. Stek potetene i ovnen i omtrent 20 minutter. Snu på potetene 1–2 ganger underveis i steketiden. Krydre potetene med kryddermiksen rett før servering.

3 **Bløtsteckt løk:** Skrell og kutt løken i tykke skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme og ha i litt olje. Stek løken i omtrent 5 minutter, eller til den er gylden. Tilsett ½ ss sukker og ½ ss smør og glaser løken i 1 minutt. Ha løken over i en liten skål.

4 **Steinsoppmajones:** Bland sammen aiolien, soppulveret og soyasausen i en liten skål. Smak til med pepper.

5 **Burgerbrød:** Varm hamburgerbrødene i ovnen i 2–3 minutter før servering.

6 **Elburgere:** Varm opp en stekepannen fra punkt 3 til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek elburgerne i 2–3 minutter på hver side.

7 **Servering:** Sett sammen burgere av burgerbrødene med kålsalaten, og fordel de rørte tyttebærene og den bløtsteckte løken på elburgerne. Server de grovkutta potetene og steinsoppmajonesen til retten.

Tips fra kokken: Elburgerne kan varmes i stekeovnen sammen med potetene.