



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 ss soyasaus

## Burgerbrød

1 pakke brioche-hamburgerbrød

## Elburgere

280 g elgburger

## Til servering

½ pakke rørte tyttebær  
120 g strimlet kålsalat

🏠 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, steinsopppulveret og ½ ss soyasaus 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.