



# HJORTABURGER FRA STØLSMAT MED SALAT OG TZATZIKI

- *Ei naturleg og framifrå nytting*



## DETTE KAN DU GLEDA DEG TIL

*Her er ei oppskrift mange vil elska. Husk også at det å laga god mat av gode råvarer er å ha god tid, vera godt forberedt og nytta heile prosessen.*

**Til denne oppskrifta har me tenkt 8 personar med ein hjortaburger til kvar.**

Tin skikkelig opp 8 hjortaburgerar og hamburgerbrød.

### Ingredienser:

2 stk slangeagurkar  
4 stk kvitløksfedd  
6 dl yoghurt eller kesam  
1 ts salt  
½ ts kvit nykverna pepper

### Slik går du fram:

- Riv agurkane grovt på eit rivjern. Legg dei revne agurkane i eit kaffe filter eller ei sil, og la vatnet renna av i ca. 15 minutt.
- Finhakk kvitløk og bland med yoghurt og agurk. Smak til med salt og pepper.
- Tzatzikien blir best om den får stå 1 time i kjøleskapet for å trekke før servering.

### Salat:

4 tomater  
Slangeagurk  
Hodesalat  
Løk  
12 sorte oliven  
200 gr fetaost  
3 ss olivenolje  
1 ss sitronsaft

Grill hjortaburgerane slik at dei er gjennomsteikte. Viktig at ein tiner hjorteburgerane i god tid før ein startar å grilla dei. På slutten av grilltida legg ein hamburgerbrøda på den svakaste varmedelen av grillen slik at dei får eit sprøtt topplag.

Start med botn av hamburgerbrødet så hjortaburger. Strø litt salt og pepper på hjortaburgeren. Legg på ønska mengde med salat og ta 1-2 spiseskeier med tzatziki på toppen. Legg toppbrødet på og server med ekstra salat på sida og ønska mengde med tzatziki.

### Grillpølsepyd av hjort

#### Ingredienser

8 grillpølser av hjort  
4 maiskolber  
16 sjalottløk  
2 zukini  
16 cherrytomater  
4 rød paprika  
8 grillspyd

### Slik går du fram:

- Del grillpølsene av hjort i 3
- Del maiskolbene i skiver
- Del Zukini i skiver
- Del Sjalottløken i 2 deler
- Vask cherrytomatene
- Del paprika i firkantet biter

Start og slutt med mais, og fordel pølser og grønnsakene med et lite mellomrom på grillspydet. Strø litt salt på og grill til grønnsakene er gjennomvarme. Server med salat og tzatziki-dressing. Eller enkelt og greit pølsebrød om det fristar meir.

Dei gode  
råvarene  
finner du hos  
Matsnadder



MATSNADDER

Kontakt oss på 969 19 500  
post@matsnadder.no  
matsnadder.no



KNAPPHUS  
KJØKKENSENTER

- dei gode stundene