

Oppskrift

## Besseggburger'n



1

### Slik gjør du

Rens soppen stek den i varm panne med olje/smør, litt hvitløk og etterhvert persille. Smak til med salt og pepper.

## 2

Rør sammen rømme og viltkrydder. Varm karbonadene og brødene. Monter burgeren etter ønske.

## 3

### **Syltede granskudd**

Har du syltede granskudd på lur gir det gir en syrlig, vill og frisk piff på maten. Men det smaker også godt uten. Finner du granskudd på tur kan du bruke denne grunnoppskriften:

1-2-3 lake

1 del eddik

2 deler sukker

3 deler vann

Kok opp og rør ut sukkeret. Fyll renskede granskudd på rene glass og hell den varme laken over.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

## Produkter i denne oppskriften

### Gilde Karbonader



## Ingredienser

### Du trenger

Karbonader	4 stk
Hamburgerbrød	4 stk
Kantareller	200 g
Smør og olje til steking	
Hvitløksfedd	0,5 stk
Persille	2 ss

### Villdressing

Rømme	2 dl
Hakkede urter (f.eks. timian, persille og oregano)	1 ss

Salt & Pepper

### Resten av toppingen

Hjertesalat	4 blader
Rødløk	8 ringer

## Allergener

- Melk
- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Soya