

Mama  
Brown



## Hjorteburger med gouda, selleri og bløde løg



2 personer



90 minutter



Maj 2026

### Ingredienser:

- 3-400 gr hakket hjortekød
- {Fx fra Kalu, fåes i Rema i frysedisken}
- Syltede agurker
- 2 skiver god Gouda
- Olivenolie
- 50 gr smør

### Bløde løg:

- 2 gule løg
- 50 gr smør
- 1 spsk flydende honning
- 1 spsk balsamico
- Peber

### Bund:

- 1 stk selleri hoved
- Frisk timian
- 2 fed hvidløg
- 50 gr smør til stegning

### Sådan gør du:

#### Bløde løg:

Skær løg i tynde skiver og steg i smør. Når de tager farve tilsætter du resten og lader dem simre 10 min.

Selleri: Rens og sæt på et stykke bagepapir. Tilsæt frisk timian, 2 fed hvidløg og fold bagepapir op omkring. Gentag med et stykke sølvpapir. Bag ved 180 gr varmluft i 1,5 time. (Jeg bagte brød samtidigt, og udnyttede dermed el/forbrug).

Skær skiver af det færdige selleri og udstik med 10 cm udstikker, der matcher bøf.

Bøffer: Form 2 bøffer á 200 gr. Giv dem godt med salt og peber og steg dem cirka 10 minutter på hver side; først i olie på den første side, og tilsæt så en klat smør, når du vender bøfferne. Når du har vendt bøfferne, og der er 5 minutter tilbage, lægger du gouda på og låg/sølvpapir over panden, så osten kan smelte.

Steg skiverne af selleri med på panden, så de kan hive noget ekstra smør og få stegeskorpe.

Anret: Anret selleri nederst, så syltede agurker, bøf med smeltet ost og bløde løg.

Velbekomme & skål!



Find flere opskrifter fra Mama Brown på Instagram @mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

