

ÄLGBURGARE

400 g älgfärs, grovmalen
200 g fet fläskfärs
1 tsk salt
2 krm svartpeppar
4 tsk dijonsenap
5 msk smör
6 rödlökar, skalade, skivade
4 msk farinsocker
4 ägg
4 grova portionsbröd
2 saltgurkor

Blanda älg- och fläskfärsen, smaksätt med salt, peppar och senap. Forma färsen till 4 biffar och stek dem i lite av smöret. Bryn löken i rikligt med smör, tillsätt socker efter halva stektiden. Se till att löken inte bränns (det är lätt hänt när sockret tillsätts).

Vändstek äggen, skär itu brödet och stek det hastigt i lite smör.

Skiva saltgurkorna på längden. Lägg hälften av löken på 4 av brödsnivorna, därefter burgarna. Lägg på äggen, resten av löken samt den skivade saltgurkan. Avsluta med de sista brödsnivorna.

