



Dådyrkød er **MEGET** magert. Derfor er det en god ide at tilføje lidt madolie til dådyrfars. Det er passende med ca. 3 spsk. madolie til 500 g fars. Derefter kan enhver opskrift følges, men her er et bud:

Burgere

Burgerfars:

500 g hakket dådyrkød
1 æg
1 presset fed hvidløg
3 spsk. madolie - f.eks. rapsolie
Salt og peber

Alle ingredienser røres sammen til en fars. Farsen hviler minimum 10 minutter i køleskab, før den bruges.

Farsen deles i 4-6 kugler, laves til bøffer og steges i madolie. De kan selvfølgelig også grilles.

Et forslag til yderligere fyld til burgeren kunne være avokadocreme tomatsalsa og grønt:

Avokadocreme:

2 modne avokado moses og røres med lidt citronsaft og salt/peber.

Tomatsalsa:

5 tomater i små tern vendes med 1 finthakket løg, en finthakket chili og 1 dl. Ketchup.

Grønt kan være fintsnittet salat eller spidskål. Dertil frisk agurk, løg og tomat.

Og så selvfølgelig burgerboller.