



Fjord Urteburger

Bakgrunnshistoria til produktet

Då vikingane ferdast i sørlege Europa, vart dei òg kjende med mange nye smakar. Normannarane var vikingar som busetje seg i Frankrike, området dei stod særskilt sterkt i, heiter i dag Normandie. Urter frå sørlege Frankarland, som i dag heiter Provence, er kjende og kjære i internasjonalt kjøkken og er vanlege på mange norske bord.

Urtene vi har nytta har sitt opphav i Middelhavsregionen. **Oregano** har eit norsk motstykke, bergmynte, som er vanleg på heile Vestlandet. Urta **salvie** er ei grøn lita busk med mange små nydelege lilla blomster. **Rosmarin** er ei større grøn busk med smale harde blad. Alle tre urtene veks i dag fritt i mange land litt lenger sør i Europa. Dei klarer seg godt om sommaren her i Noreg, men vinteren er stort sett for hard. Historisk har **kvitlauk** og urtene vore nytt innan overtru, medisin og mat. Mellom anna vart **salvie** nytta til å skremje vekk det onde, og gjere kvinner meir fruktbare.

Innhald

Rå burger laga av 87% økologisk kjøtt frå får og storfe. Kjøtkraft, potetstivelse, salt, pepar, salvie, rosmarin, oregano, kvitlauk. Norskt og lokalt kjøtt frå Vestlandet.

Fjord Urteburger - For å få eit best mogeleg smakfullt resultat, vil vi føreslå at ein dampsteikjer burgeren. Ha litt vatn i steikjepanna og steik burgeren under lok i nokre minutt på kvar side på medium varme. Fyll på med litt vatn i panna etter kvart som det dampar vekk. Burgeren bør vere steikt heilt i gjennom.

Sjå forslag til oppskrifter på side 3.

Handverksmat for matelskaren

Fjord Gardsmat sameiner tradisjon med nye smakar for den moderne gane. I vår vakre og frodige natur yst på kysten, der fjell møter fjord, får vi verdas beste råstoff. Sau og geit beiter på tang i fjøresteinane og lyng på fjellet. Av dette lagar vi smakfullt allergivenleg kjøtt- og farsemat. Våre handlaga produkt femnar om ferdig dampa pylser med mange smakar, langtidsdampa kjøtt i pose, geite- og fårerull, burger, og røykt kjøtt og pylser.

”Godsaker til kvardags og fest, for deg som matelskande gjest.”

Vi ynskjer deg eit godt måltid!



Fjord Urteburger

Bordkort med informasjon om produktet

Skriv ut, klipp langs linja og brett langs midten. Bruk klype, eller haldar så ser det fint ut på bordet. Bordkortet er skrive i Fjord Gardsmat sin farge **burgunder**.

Innhald
Burger laga av 87% kjøt av får og storfe med kraft, potetstivelse, salt, pepar, salvie, rosmarin, oregano, kvitlauk. Norsk og lokalt kjøt frå Vestlandet.



FJORD
Gardsmat

Fjord Urteburger

I **Fjord Urteburger** har vi nytta urter som har sitt opphav i Middelhavsregionen. **Oregano** har eit norsk motstykke, **bergmynte**, som er vanleg på heile Vestlandet. Urta **salvie** er ei grøn lita busk med mange små nydelege lilla blomster. **Rosmarin** er ei større grøn busk med smale harde blad. Alle tre urtene veks i dag fritt i mange land litt lenger sør i Europa. Historisk har **kvitlauk** og urtene vore nytt innan overtru, medisin og mat. Mellom anna vart **salvie** nytta til å skremje vekk det onde, og gjere kvinner meir fruktbare.



Fjord Urteburger



Fjord Urteburger kan du servere som ein sommarrett. Dette er eit forfriskande måltid som har lukt og smak av sydlegrare strøk.

Salaten kan du lage av tomat, crispisalat, paprika, agurk, rå lauk. Kutt opp i passelege bitar, bland alt i saman i ei skål. Ha nokre heile blad av basilikum, eller oregano på toppen.

Tøm 1-3 ms god ekstra «virgin»

olivenolje over salaten. Dryss på med ½ ts Maldonsalt, eller liknande og litt nykverna svart pepar. Auk mengde olivenolje, salt og pepar alt etter kor stor salaten vert.

Heimelaga brød = ein 100% suksess! Start med å lage brødet 2-3 timar før servering, under er oppskrift på vårt nysteikte Foccaciabrød:

3-5 ms finhakka fersk oregano
1-2 ms finhakka fersk salvie
1-3 ts maldonsalt
5-10+ stk. kutta svarte/ grønne oliven
5- 10 dl kveitemjøl

1-2 ms finhakka fersk rosmarin
1-3 fedd knust/most fersk kvitlauk.
1-2 dl «ekstra virgin» olivenolje
½-1 pk tørrgjær
3-5 dl lunka vatn

Bland saman olje, urter, kvitlauk og halvparten av saltet. La det helst stå i minst 30 minutt, men helst lenger. Lag dette gjerne dagen før. Bland saman mjøl, ¼ av saltet og tørrgjær. Ha så i 2 dl vatn, olje med urter og kutta oliven. Ha i meir vatn etter behov, deiga skal vere våt, så den er tjukt rennande, ikkje tynn/lett rennande.

Smør ei steikjeform med litt margarin, tøm deiga oppi denne, spreid ho utover i forma. Dryp litt olivenolje utover og strø Maldonsalt på toppen. La deiga heve ein time (helst lenger). Varm opp ovnen til ca 210 grader. Set forma forsiktig inn i varm omn. Steik i 15 – 25 minutt. Når brødet har ei lys brun overflate, kan du sjekke om brødet er ferdig ved å stikke ei fyrstikk ned i midten. Dersom det ikkje heng deig på fyrstikka, er brødet ferdig. La det kvile, dekk det til med tørkle i 20 minutt før



Fjord Urteburger

servering. Del brødet i passelege bitar dei i ei serveringsskål med serviettar i botnen av skåla som trekkjer til seg olje og fukt.

Alternativ 2: Kjøp eit Foccaciabrød, varm det, del opp og legg i eiga serveringsskål.

Server med kesamdressing, eller oljedressing, eller «ja takk begge deler».

Kesamdressing : Ein boks Kesam, knus/ mos 1-2 fedd kvitlauk, finhakk 2-3 ms fersk basilikum, 3-4 ss olivenolje, bland alt saman i ei passeleg skål. La dressingen stå og godgjere seg i minst 30 minutt før servering.

Oljedressing: Ha 2-4 dl ekstra «virgin» olivenolje i ei lita skål med 1-2 ms Balsamico eddik. Ha i knust/ mosa 1-2 fedd kvitlauk, finhakk 2-3 ms fersk basilikum, Maldonsalt og fersk kverna svart pepar, og rør det saman. La dressingen stå og godgjere seg i minst 30 minutt før servering.

Fjord Urteburger - For å få eit best mogeleg smakfullt resultat, vil vi føreslå at ein dampsteikjer burgeren. Ha litt vatn i steikjepanna og steik burgeren under lok i nokre minutt på kvar side på medium varme. Fyll på med litt vatn i panna etter kvart som det dampar vekk. Burgeren bør vere steikt heilt i gjennom.

Dander alt og server som tallerkenrett, eller dekk bordet og la folk forsyne seg sjølve. Drikke til maten vil vere iskaldt vatn, ein kald og frisk økologisk kvitvin, ein sommarleg raudvin, eller iskaldt lyst øl.

Obligatorisk tilbehør er store smil og ei god historie eller to!

På [produktarket til Fjord Urteburger](#) finn du ei historie om urtene som er nytta i dette måltidet.