

**Aimpoint**

Viltrecept  
av kock Peter Skogström

## PARISARBURGARE PÅ RÅDJUR MED SENAPSKRÄM OCH PICKELS

### INGREDIENSER:

#### Burgare:

500 g Rådjursfärs  
1 st Ägg  
Timjan  
Salt & peppar

#### Tillbehör:

1 dl Smetana  
1-2 msk Dijonsenap  
4 st Ägg  
2 dl Picklade rotfrukter  
4 st Surdegsbullar eller hamburgerbröd  
Sallad  
Smör att steka i

### BEREDNING:

1. Blanda ihop färsen med ägget till en jämn smet och krydda med salt och peppar. Repa i lite färsk timjan.
2. Rör ihop smetanan med dijonsenapen, smaka av med salt, peppar och ev lite honung
3. Stek äggen i smör.
4. Skölj salladen.
5. Stek eller rosta brödet och arrangera sedan parisaren med ägg, burgaren, pickels, sallad och bröd!