**Hjortebratwurst med Avokadokrem**

3 personer

1 pakke med hjortebratwurst på 3 stykker

Bruk i stede for potetlefse eller pølse brød, grov tacolefse!

**Avokadokrem**:

1 avokado

1 fedd hvitløk

1ss creme fraise

2ss olivenolje

saften av 1 lime

salt og pepper

Del avokado, fjern steinen og ta ut avokado fruktkjøtt med en skje. Ha alle ingredienser i en bolle og kjør til en fin krem med en stavmikser. Smak til med lime og salt & pepper.



**Grillet paprika med fetaost og basilikum**

4 personer

2 røde søte paprika

300gr fetaost

1/2 basilikum plant

2dl creme fraiche

2 røde chili

Fetaostkrem: bland sammen fetaost, finhakket chili, creme fraiche og basilikumblader. Del paprika i 4 deler og fjern frø. Fyll med fetaostkrem. Grill paprika på indirekte varme til de blir møre. Topp med basilikumblader. (Kan også bruke stekeovn på 180 grader)



**WWW.SETTON.NO**

**Hjorteburger med mangosalsa**

4 personer

1 pakke hjorteburgere med 4 stykker

1 rødløk

**Mangosalsa:**

1 mango

4 cherry tomater

1 vårløk

saften av 1/2 lime

**Rømmedressing:**

1/2 beger rømme

2ss gressløk

salt og pepper



**Salat med tomat og mozzarella**

4 personer

2 store tomater

2 mozzarella ca 250gr

håndfull pinjekjerner

1/2 dl olivenolje

1/2 potte basilikum

salt og pepper



**WWW.SETTON.NO**