

Artikler

Biffguiden



Alt du trenger å lære om tilberedning av biff. Enten det er på grill, helsteking i ovn, i panne eller om du trenger tips til tilbehør.

Kjøp alltid norsk kjøtt fra Gilde på nett



Nordmenn elsker kjøtt

Hvis du er som er nordmenn flest og elsker kjøtt hele året, er du kommet på riktig sted. Her deler Gilde-kokkene våre gledelig sine beste tips og triks, kun for at du skal få den beste smaksopplevelsen av norsk kjøtt. Ikke bare vil du få en god smaksopplevelse, men også mestringsfølelse på kjøkkenet. Det er fordi det ikke er så vanskelig å steke eller grille kjøtt til perfektion. Det handler om øve litt, men aller mest, å velge de rette kjøttstykkene med rett kvalitet.



Slik steker du biff i ovn

20m Middels 4 pers.



Hvordan steke biff

10m Lett



Hvordan grille saftig biff?

Lett 4 pers.



Grilltips Storfe - Hvordan grille saftig biff?

[40m Lett 4 pers.](#)

Tre tips til deg som skal lage et skikkelig kjøttstykke.

Det finnes mange tips der ute, men dersom vi skulle gitt deg tre tips som hever biffmiddagen din, så ville det vært:

1. Bruk et digitalt steke termometer.

Da eliminerer du "guess work" og har hele tiden kontroll på kjernetemperaturen i kjøttet, enten du vil ha den rå eller medium.

2. Olje biffen før du steker / griller.

Olje biffen din før du krydrer. På den måten vil ikke biffen feste seg i stekepannen eller grillristen. Hvis du vil ha skikkelig grillstreker i biffen, er dette måten å gjøre det på.

3. La biffen hvile

Biffen trenger å hvile før man setter kniven i kjøttet. La den hvile i 10-15 minutter så kjøttsaften setter seg.



Entrecôte med asparges, honningrillet løk og salat

Entrecôte er kokkenes favorittbiff! Mør og saftig med god marmorering. Her får du tips om hvordan entrecôte grilles, og hvilket tilbehør du bør velge. Husk å la entrecôten hvile i ca. 10 minutter, så...

[40m Middels 4 pers.](#)



Entrecôte med reddiktartar

3t 15m Middels 4 pers.



Pepperbiff med grillet nykål og ramsløksmør

35m Middels 4 pers.



Storfé indrefilet med røbbetsalat og pepperrotkrem

40m Middels 4 pers.



Grillet lammebøg med tabbouleh og appelsin yoghurt

1t. Middels 4 pers.