

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

## Kjøp produkter 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 Gildekokkene 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.



Rating of this product is 4.11 out of 5.

## Slik steker du biff i ovn

Med en helstekt biff kan du få et saftig og perfekt kjøttstykke til mange personer! Her gir vi deg steg for steg med hvordan du steker biffen i ovnen, for å få et perfekt resultat.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 4.25 out of 5.

## Hvordan steke biff

Lær deg hvordan du steker biff i panne, steg for steg. Det er enklere enn du tror!

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



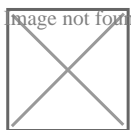
Rating of this product is 5 out of 5.

## Hvordan grille saftig biff?

Om resultatet blir godt når du griller biff kan virke litt tilfeldig. Med denne guiden hjelper vi deg å sikre at biffen blir saftig og god og forklarer deg hvordan du griller den perfekte biffen...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)





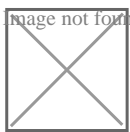


Rating of this product is 5 out of 5.

## Grilltips Storfe - Hvordan grille saftig biff?

Om resultatet blir godt når du griller biff kan virke litt tilfeldig. Med denne guiden hjelper vi deg å sikre at biffen blir saftig og god.

Image not found or type unknown



[Les mer](#)

### 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.



Rating of this product is 4.88 out of 5.

## Entrecôte med asperges, honninggrillet 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...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)





Rating of this product is 5 out of 5.

## Entrecôte med reddiktartar

Entrecôte med reddiktartar i radicchioskål med reddiker og skjørost.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)





Rating of this product is 5 out of 5.

## **Pepperbiff med grillet nykål og ramsløksmør**

Pepperbiff er en deilig klassiker på grillen. Løft biffen til nye høyder med nykål og ramsløksmør!

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

## **Storfé indrefilet med røbbetsalat og pepperrotkrem**

Indrefilet på grillen er en sikker vinner for de aller fleste! 100% norske kjøtt fra den norske bonden.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)





Rating of this product is 5 out of 5.

## Grillet lammebog med tabbouleh og appelsin yoghurt

Lam er ordentlig påskemat, og lam på grillen smaker fantastisk godt! Bogen er en av de mest smaksrike delene av lammet, og her serveres den med spennende og delikat tilbehør. Tabbouleh er en frisk og...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)