

Artikler

Hamburger - Birgers oppskrifter og tips



Ingenting slår en skikkelig god hamburger! Her får du alle våre beste oppskrifter på hamburgere, tips og inspirasjon til tilbehør.

Birger Frimo har lang bakgrunn som kokk og har blant annet jobbet på restauranten Bølgen og Moi. Birger er kaptein på Norturas kulinariske team, og er å se titt og ofte på tv hvor han lager grill- og julemat. Her har vi samlet Birger sine beste oppskrifter og tips om hamburger!



Hvordan grille burger?

I sommer er det norsk hamburger som gjelder

Sommer og finvær er en perfekt anledning til å lage verdens beste hamburger. Her har du våre aller mest populære burgeroppskrifter.



Saftig umami burger

Supersaftig umami burger med sjampinjong, taleggio, ruccola, syltet rødløk og urtemajones! Denne blir det kamp om!

40m Middels 4 pers.



Hjemmelaget hamburger med BBQ-dressing

30m Lett 4 pers.



Homestyle burger med fries

30m Middels 4 pers.



Smashburger

30m Lett 4 pers.



Cheeseburger med bacon

40m Lett 4 pers.

TIPS! Slik bør du steke Gildes hamburgere

Stek helst en tint burger. Stek i en varm panne på den ene siden i ca. 4 minutter. Snu og stek til i ca. 4 minutter til, til den er gjennomstekt.

Hamburgere med det lille ekstra



Hamburger med blåmuggost

Burger med blåmuggost er digg! Bruk gjerne en sterk ost som for eksempel gorgonzola, fordi smaken avtar en del når osten blir varm.

30m Lett 4 pers.



Gresk lammesburger med tzatziki

45m Lett 4 pers.



Hamburger med karamelisert løk

40m Lett 4 pers.



Besseggburgerín

30m Lett 4 pers.



Burger med potetstrips

[30m Lett 4 pers.](#)

En god tradisjonell oppbygging av en hamburger ser slik ut:

- Brødtopp
- Tilbehør
- Burger
- Dressing
- Salat
- Brødbunn

Så lenge man har en fuktsperre på brødet har det ikke så mye å si i hvilken retning man starter. Finn din egen signatur på oppbygningen!

Tips hvis du lager hjemmelaget burger

Hvis du lager hjemmelaget hamburger, og burgeren blir litt for løs i konsistensen, bør man tilsette litt mer salt i blandingen. Og husk, jo mer du "jobber" med deigen, jo mer henger den sammen.

De beste oppskriftene på hamburgerbrød

Imponer gjestene dine med saftige hjemmelagde hamburgerbrød! Med disse oppskriftene får du gode og saftige brød som smaker fantastisk til hamburgere.



Brioche hamburgerbrød

1t 25m Lett 4 pers.



Fine hamburgerbrød

1t 47m Middels 10 pers.



Pretzel hamburgerbrød

[1t 5m Middels 10 pers.](#)

Se etter disse hamburgerne neste gang du skal handle:

Herford & Charolais Burger Original 520g

5000009543 | 0.520 kg

Original Burger 800g Fr Enh

5000002147 | 0.800 kg

Cheeseburger 800g Fr Enh

5000001490 | 0.800 kg

[Original Burger 400g Fr Enh](#)

[5000010431](#) | 0.400 kg

[Gilde hamburger 400g](#)

[5000009891](#) | kg

Det beste hamburger tilbehøret

Godt tilbehør til burger er f.eks. bacon, ost, løk, grillet paprika, tomat, avokado og agurk. For en god sødme i burgeren kan du bruke syltet rødløk istedet for rå! Her gir vi deg flere tips til godt tilbehør:



Syltet rødløk

Å lage syltet rødløk går raskt og er veldig enkelt. Denne oppskriften er ferdig på tre enkle steg og passer til nesten all slags mat.

[15m](#) Lett 10 pers.



Aioli

15m Middels 4 pers.



Tzatziki

15m Lett 4 pers.



Kremet brokkolisalat med bacon og byggryn

30m Lett 4 pers.



Sommersalat med smårettskinke

40m Lett 4 pers.

Hva med litt hjemmelaget pommes frites til burgeren?



Hjemmelaget pommes frites

Hjemmelaget pommes frites er enkelt å lage og veldig godt! Dette er en litt sunnere variant hvor de stekes i ovn i stedet for å frityrstekes.

30m Lett 4 pers.

... eller en enkel og god hamburgerdressing?



Enkel hjemmelaget hamburgerdressing

Hjemmelaget hamburgerdressing trenger ikke å være komplisert! Denne enkle dressingen er knallgod og består av kun tre ingredienser.

5m Lett 2 pers.

Tips til hvordan du steker perfekte hamburgere:

Stek helst en tint burger. Stek på den ene siden til kjøttkraften kommer til syne. Snu og stek til kjøttkraften kommer opp på andre siden. Monter hamburgeren og servér umiddelbart.

Flere gode tips og oppskrifter til sommeren

Konsept

Grillguiden

Endelig grillsesong og grillmat! Her gir vi deg gode tips til grillmat, og lærer deg hvordan du kan oppnå de beste, mest smakfulle resultatene på grillen.

Middagstips

Konsept

Alle våre pølseoppskrifter

Kampanje

Pizza - alle våre oppskrifter

Konsept