

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.

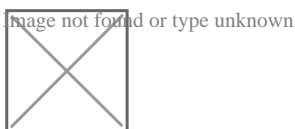
Birger Frimo har lang bakgrunn som kokk og har blant annet jobbet på restauranten Bølgen og Moi. Birger er kaptein på Norturas kulinariske team, og er å se titt og ofte på tv hvor han lager grill- og julemat. Her har vi samlet Birger sine beste oppskrifter og tips om hamburgere!



Rating of this product is 5 out of 5.

## Hvordan grille burger?

Å grille hamburger er egentlig ganske lett. Vår ekspert på grilling av hamburgere, Birger, gir deg svaret.



[Les mer](#)

## 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.



Rating of this product is 4.53 out of 5.

## Saftig umami burger

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

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 4.5 out of 5.

### **Hjemmelaget hamburger med BBQ-dressing**

Dette er en ekte BBQ-burger! Her viser vi deg hvordan du lager, steker og setter sammen en helt hjemmelaget hamburger. Med bare norsk kjøtt selvfølgelig!

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 4.25 out of 5.

## Homestyle burger med fries

Klassisk homestyle burger med bacon, bruger dressing, tomat, rødløk, salat og pommes frites. Nam!

Image not found or type unknown

[Les mer](#)





Rating of this product is 4.29 out of 5.

## **Smashburger**

Prøv Birgers smashburger med syltet rødløk, cheddarost, tomater, salat og burgerdressing. Denne blir det kamp om!

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

## Cheeseburger med bacon

Klassisk cheeseburger med bacon fra den norske bonden!

Image not found or type unknown

[Les mer](#)

### 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





Rating of this product is 4.33 out of 5.

## 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.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

## Gresk lammeburger med tzatziki

Gresk hamburger av norsk lam med tzatziki! Gled deg til en gresk-norsk opplevelse!

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 3.67 out of 5.

## Hamburger med karamelisert løk

Dette er en ekte BBQ-burger!

Image not found or type unknown

[Les mer](#)





Rating of this product is 5 out of 5.

## Besseggburger'n

Denne burgeren er enkel å lage og ta med seg på tur.

Image not found or type unknown

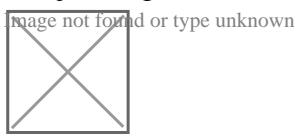
[Les mer](#)



Oppskrift

## Burger med potetstrips

Bruk Gilde kjøttdeig med 50% kjøtt og 50% grønt, eller så kan du også bruke vanlig kjøttdeig fra Gilde.



[Les mer](#)

**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 burgere.



Rating of this product is 4.67 out of 5.

### Brioche hamburgerbrød

Oppskrift på hjemmelaget brioche hamburgerbrød

Image not found or type unknown

[Les mer](#)





Rating of this product is 4.33 out of 5.

## **Fine hamburgerbrød**

Oppskrift på hjemmelagde fine hamburgerbrød

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

## Pretzel hamburgerbrød

Har du lyst til å lage myke pretzel buns som passer perfekt som hamburgerbrød? Her har du en enkel og god oppskrift.

Image not found or type unknown



[Les mer](#)

**Se etter disse hamburgerne neste gang du skal handle:**



## Herford & Charolais Burger Original 520g

NYT not found or type unknown

5000009543

0.520kg

image not found or type unknown

[Les mer](#)



## Original Burger 800g Fr Enh

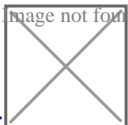
NYT not found or type unknown

5000002147

0.800kg

image not found or type unknown

[Les mer](#)







## Cheeseburger 800g Fr Enh

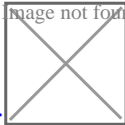
NYT not found or type unknown

5000001490

0.800kg

image not found or type unknown

[Les mer](#)



## Original Burger 400g Fr Enh

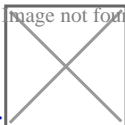
NYT not found or type unknown

5000010431

0.400kg

image not found or type unknown

[Les mer](#)





## Gilde hamburger 400g

NYT Image not found or type unknown

5000009891

kg

Image not found or type unknown

[Les mer](#)

## 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:



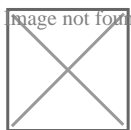
Rating of this product is 4.67 out of 5.

## 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.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)







Rating of this product is 3.67 out of 5.

## Aioli

Hjemmelaget aioli er en slager på koldtbordet. Her har du en skikkelig god oppskrift.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

## **Tzatziki**

Hjemmelaget tzatziki er en enkel oppskrift og et nydelig tilbehør. Perfekt til grillsesongen, koldtbordet eller salater. Tzatziki passer til det meste!

Image not found or type unknown

[Les mer](#)





Rating of this product is 5 out of 5.

## **Kremet brokkolisalat med bacon og byggryn**

Brokkolisalat med bacon er kjempegodt tilbehør som passer til mye forskjellig. Oppskriften er laget av Desiree Andersen.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)





Oppskrift

## Sommersalat med smårettskinke

Sommersalat er en lett og god rett som er enkel å lage!

Image not found or type unknown

[Les mer](#)

**Hva med litt hjemmelaget pomes frites til burgeren?**

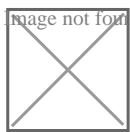


Rating of this product is 5 out of 5.

## Hjemmelaget pomes frites

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

Image not found or type unknown



[Les mer](#)

**... eller en enkel og god hamburgerdressing?**

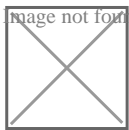


Oppskrift

## Enkel hjemmelaget hamburgerdressing

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

Image not found or type unknown



[Les mer](#)

### 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.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Konsept

## Middagstips

Her har vi samlet alle Gildes middagstips. Tips til raske og enkle middager, men også oppskrifter du kanskje ikke lager til vanlig. Så, hva lager du til middag denne uken?

Image not found or type unknown

[Les mer](#)





Konsept

Alle våre pølseoppskrifter

Image not found or type unknown

[Les mer](#)





Konsept

## Pizza - alle våre oppskrifter

Bli inspirert av Gildes oppskrifter på pizza! Pizza er en rett som er elsket av mange, og det finnes uendelige måter å lage den på. Her har vi samlet alle våre oppskrifter, tips og triks. Prøv en av...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)