

Oppskrift

Hvordan grille burger?



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

1

Slik steker du hamburgere på grillen

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.

Tips!

Gjerne pensle hamburgeren med litt rapsolje før du griller.

Da slipper den enda lettere taket fra grill-rillene. Husk å ha varm nok grill før du begynner å steke burgeren.

2

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.

Samme prinsippet gjelder her. Grill hamburgeren på en side til du ser kjøtt-saft piple ut på oversiden og du kjenner at burgeren slipper av grill-rillene. snu burgeren og stek ca. like lenge på ny side.