

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.

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 helsteker du biff

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 kjøttssaften setter seg.

- - - - -

Entrecôte med asparges, 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...](#)

[40m](#) [Middels 4 pers.](#)

- - - -

Entrecôte med reddiktartar

3t 15m Middels 4 pers.

- - - -

Pepperbiff med grillet nykål og ramløksmør

35m Middels 4 pers.

- - - -

Storfé indrefilet med røbbetsalat og pepperotkrem

40m Middels 4 pers.

- - - -

Grillet lammebøg med tabbouleh og appelsin yoghurt

1t Middels 4 pers.