

Hamburger - Birgers oppskrifter og tips



Ingenting slår en skikkelig god hamburger! Det som er gøy med hamburgere, er at de kommer i så mange variasjoner. Smashburger, tykke burgere, lyse brød, grove brød, masse forskjellige oster og tilbehør. La deg inspirere av Gildes oppskrifter og opplev grillklassikeren på helt nye måter enn du har gjort før!

I sommer er det hamburger på grillen som gjelder

Hamburger på grillen. Trenger vi å si noe mer?

Sommer og finvær er en perfekt anledning til å lage verdens beste hamburger. Et tips til godt tilbehør til hamburgere, for de som er ute etter litt ekstra smak, er grillet paprika, bbq saus og syltet rødløk. Du kan gjerne glasere burgerne med bbq saus mens de grilles. Også selvfølgelig cheddar - masse cheddarost!

Oppskrift

Saftig hjemmelaget umami burger

Supersaftig hjemmelaget umami burger med tallegio, ruccola, syltet rødløk og urtemajones! Det hemmelige trikket ligger i sjampinjongen i kjøttblandingen.

40 min Middels 4 pers.

Homestyleburger med fries

30 min Middels 4 pers.

Smashburger

30 min Lett 4 pers.

Gilde Karbonadesandwich

30 min Lett 4 pers.

Cheese burger med bacon

[40 min](#) [Lett 4 pers.](#)

Slik lager du syltet rødløk og de beste hamburgerbrødene

Slik lager du syltet rødløk hjemme

20 min Lett 10 pers.

Brioche hamburgerbrød

85 min Lett 4 pers.

Fine hamburgerbrød

107 min Middels 10 pers.

Pretzel hamburgerbrød

[65 min](#) [Middels](#) [10 pers.](#)

Slik bygger du opp en hamburger med tilbehør

En god tradisjonell oppbygging av en hamburger ser slik ut:

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

Godt tilbehør til burger er f.eks. bacon, ost, løk, grillet paprika, tomat, avokado og agurk. Noen bruker også dressing og salat på brødtoppen. 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!

Slik steker du Gildes 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.

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.

Flere oppskrifter på burgere og burgerbrød

Homestyleburger med fries

30 min Middels 4 pers.

Hjemmelaget hamburger med BBQ-dressing

30 min Lett 4 pers.

Hamburger med blåmuggost

30 min Lett 4 pers.

Gresk lammesburger med tzatziki

45 min Lett 4 pers.

Burger med potetstrips

30 min Lett 4 pers.

Besseggburger'n

[30 min](#) [Lett](#) [4 pers.](#)

Se etter disse hamburgerne neste gang du skal handle:

Gilde krydret hamburger 260g

5000009899 | 260g kg

Crispy burger 270g

5000009730 | kg

Storfeburger 260g

5000000813 | 0.260 kg

[Baconburger 260g](#)

[5000002792 | 0.260 kg](#)

[Premium Burger 660g Enh Fr](#)

[5000003024 | 0.660 kg](#)

[Original Burger 800g Enh Fryst](#)

[5000002147 | 0.800 kg](#)

Se også disse samlesidene på [Gilde.no](https://www.gilde.no)

Konsept

Middagstips

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

Oppskrifter og inspirasjon til 17. mai

Konsept

Pizza - alle våre oppskrifter

Inspirasjon

Gjør pausen til en opplevelse med disse tuoppskriftene!

Konsept

Gilde Turmat

Produktserie