

Artikler

Oppskrifter med storfe



Lurer du på hvordan du steker biff på best mulig måte? Gildes eksperter tipser deg på alt fra grilling, langtidssteking og annen tilberedning av biff og retter med storfe.

Kjøp produkter fra Gilde på nett



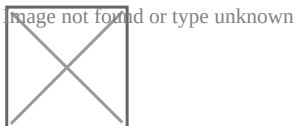
Entrecote



Rating of this product is 5 out of 5.

Entrecôte med reddiktartar

Entrecôte med reddiktartar i radicchioskål med reddiker og skjørst.



[Les mer](#)



Rating of this product is 4.88 out of 5.

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...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 3.8 out of 5.

Slik steker du biff i ovn

Med en helstekt biff kan du få et saftig og perfekt kjøttstykke til mange personer! Her gir vi deg steg for steg med hvordan du steker biffen i ovnen, for å få et perfekt resultat.

Image not found or type unknown

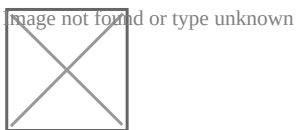
[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

Grilltips Storfe - Hvordan grille saftig biff?

Om resultatet blir godt når du griller biff kan virke litt tilfeldig. Med denne guiden hjelper vi deg å sikre at biffen blir saftig og god.



[Les mer](#)

Biff Stroganoff



Rating of this product is 4.55 out of 5.

Biff Stroganoff

Biff Stroganoff er en klassisk biffgryte som fortsetter å holde seg aktuell. Her finner du en enkel og god variant hele familien vil elske.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 3.8 out of 5.

Biff stroganoff med kjøttboller

Biff stroganoff med en liten vri. Kjøttboller er også fantastisk godt i en stroganoff!

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 3.89 out of 5.

Biff stroganoff i kremet pasta

Pasta ala biff stroganoff. en vri det er lett å like!

Image not found or type unknown

[Les mer](#)

Biffsnadder



Rating of this product is 5 out of 5.

Asiatisk biffsnadder

Digg og enkel asiatisk biffmiddag! Sunt og godt!

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

Biffsnadder med grønnsaker

Digg og enkel biffmiddag!

Image not found or type unknown

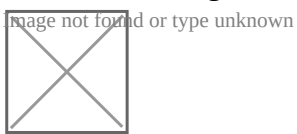
[Les mer](#)



Rating of this product is 4.71 out of 5.

Biffsnadder med hjemmelaget bearnaisesaus

Digg og enkel biffmiddag med deilig bearnaisesaus!



[Les mer](#)

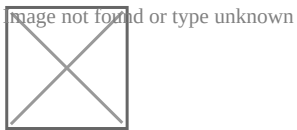
Biffmarinader



Rating of this product is 4.75 out of 5.

Marinade til entrecôte

Denne marinaden er perfekt til entrecôte og annet marmorert storfekjøtt. Smaksstoffene fra krydderet er fettoppløselig noe som gjør biffen smakfull og aromatisk. Perfekt på grillen i sommer.



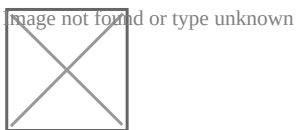
[Les mer](#)



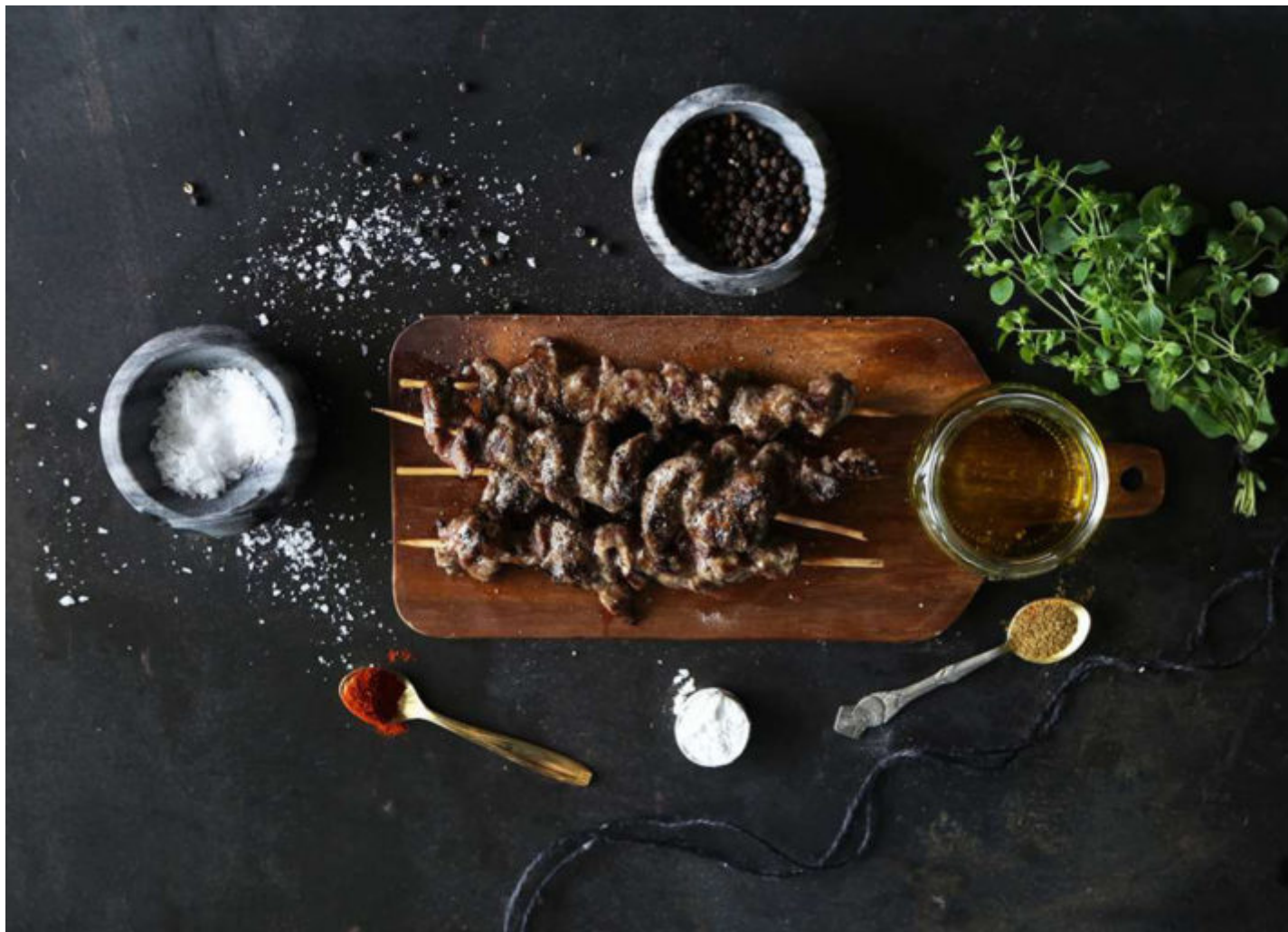
Rating of this product is 4.13 out of 5.

Marinade til biff

En god marinade til biff på grillen løfter smaken til nye høyder. Denne oppskriften er enkel og rask, og passer best til magert kjøtt av storfe. Denne marinaden gjør biffen frisk og saftig.



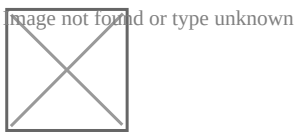
[Les mer](#)



Rating of this product is 4.33 out of 5.

Marinade til biffstrimler

Marinaden gir et saftig stekeresultat og god mørning. Mengden er til omtrent 400 g biffstrimler.



[Les mer](#)



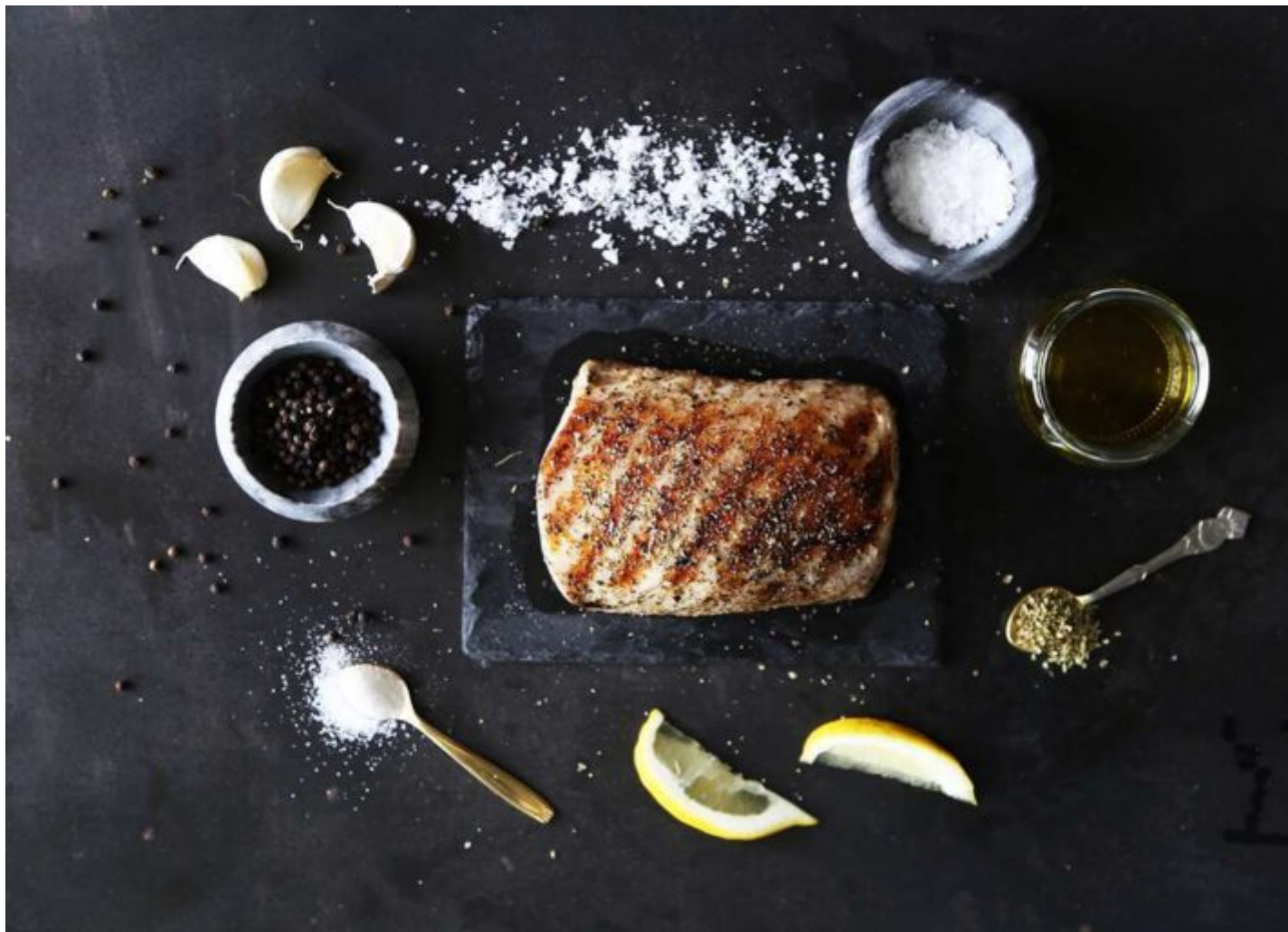
Rating of this product is 3.67 out of 5.

Marinade til marmorert svinekjøtt

Marinaden gir saftighet og fremmer smak på en fin måte, med runde og brede aromaer. Soyaen gir også en fin farge.

Image not found or type unknown

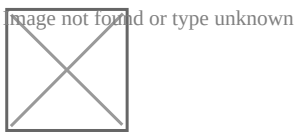
[Les mer](#)



Rating of this product is 4.5 out of 5.

Marinade til magert svinekjøtt

Smaksstoffene fra krydderet er fettoppløselig noe som gjør biffen smakfull og aromatisk.



[Les mer](#)

Gryter med storfekjøtt



Rating of this product is 4 out of 5.

Klassisk Brun Lapskaus

Hjemmelaget lapskaus er en tradisjonell og velsmakende favoritt i mange hjem. Denne oppskriften er på brun lapskaus med høyrygg av storfe, med poteter og høstens grønnsaker som tilbehør. Lapskaus kan...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 4.45 out of 5.

Boeuf Bourguignon

Klassisk Boeuf Bourguignon med norsk høyrygg av storfe er en sikker vinner i middagsselskapet. Inviter gjester på en varmende og velsmakende kjøttgryte fra Frankrike!

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 3.75 out of 5.

Chili con carne

Chili con carne er en chiligryte med kjøttdeig. Passer for deg som liker det litt spicy!

Image not found or type unknown

[Les mer](#)

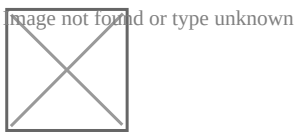
Bruger



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](#)



Rating of this product is 4.56 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

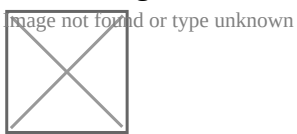
[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

Cheeseburger med bacon

Klassisk cheeseburger med bacon fra den norske bonden!



[Les mer](#)



Rating of this product is 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

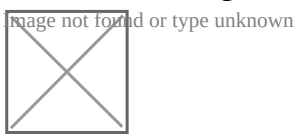
[Les mer](#)



Rating of this product is 4 out of 5.

Hamburger med karamelisert løk

Dette er en ekte BBQ-burger!



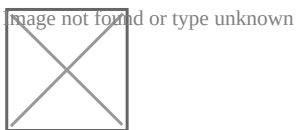
[Les mer](#)



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!



[Les mer](#)



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

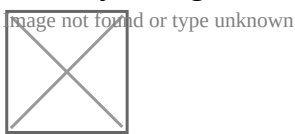
[Les mer](#)



Rating of this product is 4.4 out of 5.

Homestyle burger med fries

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



[Les mer](#)