

# GADTOFT

*Mad & Cocktails*

VEGANSK  
DECEMBER

Få styr på  
årets julesteg

5 af julens  
mest trendy  
cocktails

3

blinis til  
nytårsaften





# INDHOLD

- / VELKOMMEN
- / DANSKE RÅVARER I SÆSON
- / FÅ STYR PÅ ÅRETS JULESTEG
- / KÆRE JULEMAND
- / SET PÅ INSTAGRAM
- / 5 TRENDY JULECOCKTAILS
- / DET VEGANSKE JULEBORD
- / NÅR JULEN STÅR FOR DØREN
- / 3 BLINIS TIL NYTÅRSAFTEN
- / SKÅL I JUICE
- / NÆSTE GANG



# DANSKE RÅVARER I SÆSON

I Danmark bugner det med fantastiske råvarer året rundt, og det elsker jeg at udnytte. Tag et kig på de næste sider og bliv klogere på, hvilke råvarer du skal købe lidt ekstra af i november og december.

## RØDBEDE

Rødbede er en af mine absolutte favorit grøntsager. Jeg er vild med rødbede, og i alle afskygninger. Tit står aftensmaden hjemme hos os på rødbedesuppe, ovnbagte rødbeder eller rødbede tatar med syltede bøgøhatte og estragon mayonnaise.







## PÆRE

Pære er i sæson mange måneder året rundt - og heldigvis for det. Særligt er pære helt fantastisk i det søde køkken, men egner sig samtidig også helt perfekt til cocktails med whisky og mørk rom.



## SALVIE

Det er ikke alle som er helt pjattede med salvie, og det er simpelthen en fejl. Salvie er en fantastisk nem krydderurt at dyrke selv, og så kan det både bruges i salte retter, søde retter og i hjemmelavet te.



## SVAMPE

I Danmark har vi året rundt et helt vanvittigt udvalg af spiselige svampe i skovene. I november og december er både østershatte, champignon, bøgehatte og mange andre til at finde. Helt perfekt til pastaretter med en masse piskefløde og hvidløg.



## TORSK

Det er klart for de fleste, at torsken naturligvis er i sæson i december måned. For mange står nytårsmenuen nemlig på klassisk torsk med sennepssovs, æg og kapers. Torsken kan også sagtens spises i hverdagen, eventuelt ovnbagt på en bund af rodfrugter og tør hvidvin.







# Få styr på årets julesteg

Er du ansvarlig for familiens julemenu i år?

Jeg var selv i starten af 20'erne, da jeg for første gang inviterede hele familien hjem juleaften. Alt i alt gik det rigtig godt, men der er mange bolde i luften, hvis du står for alle retterne selv. Du kan sagtens langtidsstege både and og flæskesteg, men du kan også følge mine meget simple og helt klassiske opskrifter på de kommende sider.

Psst, jeg har også lavet en græskarsteg, hvis du har julegæster som ikke spiser kød.



# Andesteg

1 andesteg | 3 timer og 30 minutter

1 økologisk andesteg af 3 kg  
5 røde æbler  
200 g svesker uden sten  
4 stængler frisk rosmarin  
Flagesalt og friskkværnet peber

Rens andestegen grundigt under koldt vand, og fjern eventuelle fjerrester. Fjern indmad og klip gump og vingspidser af. Krydder anden grundigt med salt og peber både indvendigt og udvendigt, og fyld den med stykker af æble, svesker og frisk rosmarin. Bind vinger og ben ind til andestegens krop med en bomuldssnor, så den ikke bliver tør. Læg andestegen i en bradepande af støbejern med brystet opad, og lad den tilberede i 2½ time på 175°C alm. ovn. Mærk herefter om lårene sidder løst og tjek om kødsaften er klar. Tag andestegen ud, og lad den hvile i 30 minutter inden den serveres.

Husk at al indmad, fedt og sky fra andestegen er fantastisk til den brune sovs. Det samme gælder skroget. Gem eventuelt skroget fra Mortens aften i fryseren til julesovsens fond.







# Flæskesteg

1 flæskesteg | 2 timer og 30 minutter

1 økologisk flæskesteg af 1,5 kg

Nelliker

Laurbærblade

4 dl vand

Flagesalt

Rids flæskesvær i stegen efter med en skarp kniv. Krydr med rigeligt salt mellem alle rillerne, og kom nelliker mellem sværene. Læg flæskestegen på en bund af laurbærblade på en bagerist. Sørg for at stegen ligger nogenlunde vandret. Brug eventuelt lidt staniol til at stabilisere, så den er i vatter. Kom en dyb bradepande under risten med omkring 4 dl vand i.

Sæt flæskestegen i en kold ovn, og steg den på 200°C varmluft i 1 time og 25 minutter. Giv herefter flæskestegen 5 minutter med grillfunktion på 250°C. Hold øje, så den ikke bliver brændt. Lad flæskestegen trække i 25 minutter og skær den herefter i skiver.

Husk at bruge vandet fra din bradepande i flæskestegssaucen, det er gyldne dråber.



# Græskarsteg

4 personer | 1 time og 30 minutter

2 butternutsquash  
70 g plantebaseret smørblok  
100 g ahornsirup  
60 g valnødder  
Stængler af frisk timian  
Flagesalt og friskkværnet peber

Halver butternutsquash, og bag dem på 200°C varmluft i 1 time. Smelt smørblok, ahornsirup og hakkede valnødder i en gryde med frisk timian. Tag de bagte butternutsquash ud af ovnen, og skær riller i med en skarp kniv. Pensl med nøddesmørret, og kom fadet tilbage i ovnen i yderligere 10 minutter. Pynt med frisk timian og server den veganske græskarsteg.



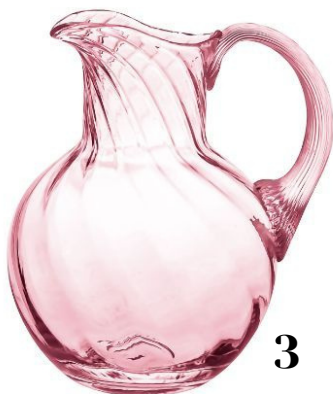




1



2



3



6



7



8

# Kære julemand,

Julen er lige om hjørnet, og for en madentusiast som mig, er det den perfekte undskyldning for en lang ønskeliste, med en masse nye gadgets.



4



5



9



10

**1. TID TIL SMOOTHIE** Pistacie farvet blender med 1,4 L kande. 2399,- (KitchenAid). **2. TIL DE KOLDE VINTERHÆNDER** Hånd sæbe med scrub. 199,- (Ecooking). **3. EN KANDE OM DAGEN** Rosa swirl kande 2 L. 600,- (Anna Von Lisa). **4. EN TUR TIL ØSTEN** Sølvfarvet aluminiums riskoger 549,- (Wilfa Gohan). **5. GODT NYTÅR** En fantastisk flaske champagne i gaveæske fra 2012 1095,- (Perrier-Jouët Champagne).

**6. COCKTAILS TIL HELE FESTEN** Dehydrator med plads til 5 bakker 999,- (Steba). **7. BAGVÆRK TIL JULEFERIEN** Den nyeste kogebog fra Frederikke Wærens 249,- (Frederikke Wærens). **8. DET SMUKKESTE JULEBORD** Sandfarvede hørservietter 6 stk 450,- (Linum). **9. SPAR PÅ FEDTET** Steg maden sprød med luft 1399,- (Cook And Baker). **10. EN FRISK START** 5 dages juicekur mellem jul og nytår 1599,- (Anna+Juicen)





SET PÅ INSTAGRAM

# BRÆNDT TOMATSUPPE

4 personer | 45 minutter

## **Tomatsuppe**

500 g cherrytomater

10 fed hvidløg

3 peberfrugter

4 store løg skåret i kvarte

1 bundt basilikum

Godt med olivenolie

1,5 spsk. flagesalt

2 spsk. sukker

## **Du skal også bruge**

2 dåser hakkede tomater

Friskkværnet peber

4 spsk. creme fraiche

Kom cherrytomater, hvidløg, peberfrugt, løg og basilikum i et ildfast fad, og drys med olivenolie, salt og sukker. Bag grøntsagerne på 220°C varmluft i 30 minutter, eller til de begynder at have brændte nister. Hiv stilken af de bagte peberfrugter (hvis kernehuset ikke kommer med, gør det ingen forskel for det endelige resultat). Kom alle de bagte grøntsager i en gryde, og tilføj hakkede tomater. Blend suppen til en cremet og ensartet konsistens, og smag endeligt til med sukker, salt og friskkværnet peber.

Server tomatsuppen med en smule creme fraiche.



SET PÅ INSTAGRAM



# NEMME SKYRBAGELS

4 bagels | 30 minutter

## Skyr bagels

2,5 dl fuldkornshvedemel

2 tsk. bagepulver

½ tsk. salt

2,5 dl skyr

## Du skal også bruge

1 øko æg til pensling

1 spsk. oregano

1 spsk. chiafrø

1 spsk. sesamfrø

Rør mel, bagepulver og salt sammen, så bagepulver bliver fordelt godt. Tilføj skyr og rør ingredienserne til en ensartet og fast dej. Del dejen i 4, og rul den til boller. Dyp en finger eller skaftet på en grydeske i lidt vand, og form herefter det genkendelige bagelhul. Kom de 4 bagels på en bageplade og pensel med et sammenpisket æg og topping efter smag.

Bag dine bagels på 200°C varmluft i 20-25 minutter. Herefter er de klar til servering.



## 5 trendy julecocktails

Et samarbejde med Interbrands

I juletiden er der mange årsager til at shake en cocktail eller to. Derfor har jeg i denne artikel, samlet en bunke smagfulde og absurd lækre cocktails, som alle er enormt trendy for årets julesæson.

Gå på opdagelse, og find din favorit.



# Gin Sour med twist af appelsinskal

2 cocktails | 10 minutter

10 cl Gin Mare  
4 cl sukkersirup  
6 cl friskpresset citronsaft  
2 cl økologiske æggehvinder

Isterninger  
Skallen fra 1 økologisk appelsin

Kom gin, sukkersirup, friskpresset citronsaft og æggehvinder i en shaker, og ryst hårdt i 20 sekunder. Tilsæt herefter isterninger, og ryst i yderligere 20 sekunder. Fyld to afkølede glas med isterninger, og fine strain de syrlige cocktails heri. Pynt med garnish af appelsinskal på en cocktailpind inden servering.







## Christmas Cosmo med Disaronno

2 cocktails | 10 minutter

10 cl tranebærjuice  
4 cl Cointreau  
3 økologiske æggehvider  
4 cl sukkersirup  
5 cl Disaronno

Isterninger  
1 økologisk limefrugt

Kom tranebærjuice, Cointreau, æggehvider, sukkersirup og Disaronno i en shaker, og ryst hårdt i 20 sekunder. Tilsæt herefter isterninger, og ryst i yderligere 20 sekunder. Fine strain de søde cocktails i to afkølede Martiniglas. Pynt siden af glassene med en brændt eller tørret limeskive inden servering.



## Disaronno Sour

2 cocktails | 10 minutter

10 cl Disaronno  
5 cl friskpresset citronsaft  
3 cl sukkersirup  
3 cl økologiske æggehvider

Isterninger

Kom Disaronno, friskpresset citronsaft, sukkersirup og æggehvider i en shaker, og ryst hårdt i 20 sekunder. Tilsæt herefter isterninger, og ryst i yderligere 20 sekunder. Fyld to afkølede glas med isterninger, og fine strain de syrlige cocktails heri.







## Cranberry Lover

2 cocktails | 10 minutter

5 cl Gin Mare  
10 cl tranebærjuice  
4 cl friskpresset appelsinsaft

Isterninger  
2 skiver økologisk appelsin

Kom gin, tranebærjuice og friskpresset appelsinsaft i en shaker med is, og ryst hårdt i 20 sekunder. Kom 2 appelsinskiver i afkølede champagneglas, og fine strain den milde cocktail heri.



# Winter Wonderland

2 cocktails | 15 minutter

15 cl Baileys  
10 cl Stroh Jagertee

Isterninger  
40 g mælkechokolade  
Krymmelkugler  
6 dash bitter med chokoladesmag

Smelt chokolade i en mikroovn eller over et vandbad, og dyp kanten af to champagneskåle heri. Dyp herefter glassene på en tallerken med krymmel, så det klistrer sig fast til den smeltede chokolade. Sæt glassene til side, mens du shaker dine cocktails.

Kom Baileys og Jagertee i en shaker med is, og ryst hårdt i 20 sekunder. Fine strain de afkølede cocktails i champagneskålene med krymmel, og top med tre dash bitter i hver cocktail.







# Det veganske julebord

*Et samarbejde med Le Creuset*

Julen står for døren, og for mange betyder det især en tid med velsmagende og traditionel julemad. Julemad kan være mange ting.

En flæskesteg med sprøde svær, en andesauce tilsat fløde eller brune kartofler med rigeligt smør. MEN julemad er så meget mere, og det behøver faktisk overhovedet ikke, at indeholde animalske fødevarer.

Spred juleglæde i stuerne med veganske opskrifter - jeg har nemlig samlet hele 6 af slagsen til jer.





# Tarteletter med svampe

10 tarteletter | 30 minutter

## Tarteletfyld

2 spsk. vegansk smør

2 spsk. hvedemel

8 dl plantebaseret mælk (jeg bruger havre)

1 dåse hvide asparges

200 g champignon i tern

100 g frosne ærter

2 gulerødder i fine tern

2 laurbærblade

1 spsk. grøntsagsbouillon i pulverform

Salt og friskkværnet peber

Revet muskatnød

## Du skal også bruge

10 tarteletskaller

1 bundt friskhakket persille

Smelt smør i en gryde, og brænd kort hvedemel af til det bliver gyldent. Kom mælk og aspargesvand lidt efter lidt i gryden, så saucen langsomt tykner. Tilsæt asparges champignon, ærter, gulerødder og laurbærblade i gryden, og smag til med grøntsagsbouillon, salt, peber og muskatnød.

Lun tarteletskaller efter anvisning på pakken, og fyld skallerne med tarteletfyld. Drys til sidst med friskhakket persille og eventuelt lidt friskkværnet peber.



# Chips

1 portion | 30 minutter

## Kartoffelchips

400 g kartofler

1 L rapsolie

## Du skal også bruge

Flagesalt

Skræl kartofler og riv dem så tyndt som muligt på et mandolinjern. Skyl kartoffelskiver af 2-3 omgange i lunkent vand, og tør dem efterfølgende grundigt med et viskestykke. Opvarm rapsolie til 170°, og friter kartoffelskiverne af flere omgange til de bliver gyldne. Læg de sprøde kartoffelchips på fedtsugende papir, og drys efterfølgende med flagesalt.







# Julesauce med rødvin

1 portion | 1 time

## Rødvins gastrik

4 dl vegansk rødvin

3 dl sukker

2 dl balsamico eddike

Kom rødvin, sukker og balsamico eddike i en kasserolle, og kog det ned til en tyk sirup. Det tager op mod 30 minutter. Kom gastrikken i et sylteglas, og brug det til at smage den brune sovs til.

## Julesauce

1 spsk. vegansk smør

2 spsk. hvedemel

5 dl grøntsagsbouillon

5 dl plantebaseret mælk

4 laurbærblade

1-2 spsk. vegansk ribsgele

Salt og friskkværnet peber

Eventuelt en smule kulør

Smelt smør i en gryde, og brænd hvedemel af til det bliver gyldent. Kom grøntsagsbouillon og mælk lidt efter lidt i gryden, så saucen langsomt tykner. Når den ønskede konsistens er opnået tilsættes laurbærblade, og sovsen smages til med ribsgele, salt, peber, rødvinns gastrik og eventuelt en smule kulør.



# Brunede kartofler

1 portion | 30 minutter

## Brunede kartofler

100 g sukker  
30 g vegansk smør  
1 kg små pillede  
kartofler

Fordel et jævnt lag sukker på en kold pande, og lad det forsigtigt smelte ved mellemhøj temperatur. Jeg bruger en non-stick pande fra Le Creuset, da karamellen nemt kan brænde fast og klumpe. Når sukker er helt smeltet, tilsættes smør og pillede kartofler. Lad kartoflerne ligge på panden i lang tid, mens væsken langsomt fordamper. Det kan sagtens tage op mod 20 minutter ved mellemhøj varme.







# Hjemmelavet nøddepostej

1 nøddepostej | 45 minutter

## Nøddepostej

- 2 dl valnødder
- 2 grofthakket løg
- 400 g grofthakket champignon
- Solsikkeolie
- 1 spsk. grøntsagsbouillon i pulverform
- 2 tsk. rosmarin
- 1 tsk. løgpulver
- ½ tsk. allehånde
- ½ tsk. paprika
- Revet muskatnød
- Salt og friskkværnet peber

## Du skal også bruge

- 1 håndfuld champignoner
- 1 spsk. vegansk smør
- Salt og friskkværnet peber
- 1 tsk. tørret timian
- 2 laurbærblade

Hak valnødder fint, og svits dem på en tør pande til de bliver gyldne. Kom solsikkeolie, løg og champignon på panden med valnødderne, og steg det godt af. Kom pandens indhold i en foodprocessor eller minihakker, og kør massen ensartet og cremet. Smag endeligt til med både bouillon, rosmarin, løgpulver, allehånde, paprika, muskatnød, salt og peber. Kom nøddepostej i et ildfastfad, og bag den på 200°C alm. ovn i 15 minutter.

Skær champignon i skiver, og svits dem på en varm pande med vegansk smør og laurbærblade. Krydr med salt, peber og timian, og top med svampene på den varme nøddepostej lige inden servering.



De stegte timiansvampe kan både bruges til nøddepostej, og som topping på den veganske hønsesalat på næste side





# ‘Hønsesalat med asparges og gulerødder

1 stor bøtte hønsesalat | 45 minutter

## Vegansk mayonnaise

2,3 dl neutral olie

0,5 dl kikærtevand

1 tsk. grovkornet sennep

1 tsk. eddike

Salt og friskkværnet peber

Citronsaft

Kom olie, kikærtevand, grovkornet sennep og eddike i et højt glas og blend det til mayonnaise med en stavblender. Smag til med salt, peber og citronsaft. Sæt den veganske mayonnaise til side, mens resten af elementerne forberedes.

## Hønsesalat

300 g portobellosvampe

Olivenolie

200 g champignon delt i kvarte

Sellerisalt og friskkværnet peber

130 g hvide dåse asparges

½ tsk. gul karry

1 spsk. finthakket purløg

1 spsk. aspargesvand

Mas portobellosvampe med en gaffel, så de får konsistens som stykker af kyllingekød. Svits portobellokødet på en pande i olivenolie med champignon, sellerisalt og peber. Kom pandens indhold i en skål, og vend det sammen med asparges i tern, gul karry og purløg. Kom til sidst vegansk mayonnaise i skålen, og smag endeligt til med salt og peber.





# Vegansk risalamande med kirsebærsaUCE

1 portion | 1 time

## Risengrød

1 dl vand

1,25 dl grødris

7 dl plantebaseret mælk (jeg bruger havre)

## Risalamande

200 ml vegansk piskefløde (som kan piskes)

1 spsk. vaniljepasta

1 tsk. sukker

1 tsk. romessens

1 tsk. mandelessens

150 g finthakkede mandler

Skal fra 1 økologisk appelsin

## Du skal også bruge

1 hel manden

KirsebærsaUCE

Kog risengrød efter anvisning på pakken, men undlad at tilsætte salt. Kom den færdigkogte risengrød på køl, og lad den gerne stå på køl natten over.

Pisk piskefløde stiv, og vend den lidt efter lidt i den kogte risengrød. Smag endeligt til med vaniljepasta, sukker, romessens og hakkede mandler. Lad den veganske risalamande trække 1-2 timer på køl, inden den serveres med kirsebærsaUCE.





## Når julen står for døren

Et samarbejde med Fazer

“Du må ikke bære julen ud” er en sætning fra min barndom, som ofte var efterfulgt af en småkage eller et stykke konfekt i hånden. En fin tradition, som blandt andet betød, at vi altid havde kagedåser fyldt med diverse stykker hjemmelavet konfekt i juletiden. I denne artikel finder du opskriften på hele 5 typer smuk, smagfuld og syndig konfekt til december måned.





# Klassisk marcipanbrød med violer

Nogle vil måske mene, at marcipanbrød er en smule kedeligt. Den flok kan jeg på ingen måde tilslutte mig, for jeg elsker virkelig smagen af marcipanbrød. I denne opskrift har jeg lavet 3 forskellige slags. Næmlig et klassisk, et med nougat og et med appelsinskal.

3 stk. | 30 minutter

## Marcipanbrød med violer

100 g marcipan  
95 g smeltet Pure Dark 70%

## Du skal også bruge

Kandiserede violer

Rul marcipan til 3 brød, og dyp eller pensel dem med mørk chokolade. Drys med kandiserede violer, og lad chokoladen størkne inden servering.



# Marcipanbrød med appelsinskal

3 stk. | 30 minutter

## Marcipanbrød med appelsinskal

100 g marcipan  
Saft og skal fra 1 økologisk appelsin  
95 g smeltet Pure Dark 70%

## Du skal også bruge

Tørret appelsinskal

Bland marcipan med 1 cl appelsinsaft og revet appelsinskal, og rul marcipan til 3 brød. Dyp eller pensel marcipanbrødene med smeltet mørk chokolade, og drys med tørret appelsinskal. Lad chokoladen størkne fuldstændig inden servering.







# Marcipanbrød med nougat

3 stk. | 30 minutter

## Marcipanbrød med nougat

100 g marcipan  
60 g blød nougat  
95 g smeltet Karl Fazer mælkechokolade

**Du skal også bruge**  
Frysetørrede hindbær

Rul marcipan til 3 brød, og form en uddybning langs marcipanbrødene. Rul 3 stykker nougat i samme længde, og læg det ned i marcipan-uddybningen. Dyp eller pensel marcipanbrødene med chokolade, drys med frysetørrede hindbær, og lad chokoladen størkne fuldstændig inden servering.



# Bountykugler med mælkechokolade

Bountykugler er et af de nemmeste stykker konfekt at lave, og så indeholder kuglerne kun 3 ingredienser i alt. Den super simple opskrift afsløres bestemt ikke på smagen, da hjemmelavede bountykugler smager som en lille bid af himlen.

25 stk. | 30 minutter

## **Bountykugler**

1 dåse kondenseret mælk (397g)  
250 g kokosmel  
300 g smeltet Karl Fazer mælkechokolade

## **Du skal også bruge**

Tørret hibiscus

Bland kondenseret mælk og kokosmel i en skål, og lad det trække på køl natten over. Form omkring 25 kokoskugler, vend dem i smeltet mælkechokolade. Drys med tørret hibiscus, og lad chokoladen størkne fuldstændig inden servering.

Opbevar de chokoladeovertrukne bountykugler på køl.









# Hjemmelavede snebolde med mørk chokolade

De fleste må efterhånden være bekendt med de populære 'snebolde' til jul. Og hvorfor ikke lave dem selv? Du skal faktisk ikke bruge et hav af forskellige ingredienser, og så er det også super nemt at gå til. Måske dine snebolde ikke bliver kuglerunde som dem i supermarkedet, men det har vel også sin charme.

25 snebolde | 30 minutter + 2 timer på køkkenbordet

## Snebolde

400 g marcipan  
250 g smeltet Pure Dark 70%

## Sprød frosting

2 økologiske æggehvider  
400 g flormelis  
1 spsk. citronsaft  
100 g perlesukker blendet i en kaffekværn

Del marcipan i 25 stykker, og tril det til kugler. Kom en tandstik i hver marcipankugle, og dyp dem i smeltet chokolade. Lad marcipankuglerne stå på køkkenbordet, indtil chokoladen er helt størknet.

Pisk æggehvider, flormelis og citronsaft til en sej glasur med en håndmixer. Dyp marcipankuglerne i den tykke glasur, og lad dem dryppe godt af. Rul til sidst kuglerne i det kværnede perlesukker, og lad dem størkne på køkkenbordet i minimum 2 timer, gerne længere.

Herefter er de sprøde snebolde klar til servering.







# Luksus nougatbidder med chokoladekrymmel

Det kan aldrig gå helt galt, hvis bare der er nok nougat involveret. Derfor har jeg i denne opskrift kreeret små luksuriøse nougatbidder overtrukket med 2 slags chokolade. Nougatbidderne er drysset med chokoladekrymmel, som på klassiske nougatomåtter.

12 stk. | 30 minutter + 2 timer på køl

## Nougatbidder

145 g smeltet Karl Fazer mælkechokolade

100 g nougat

95 g smeltet Pure Dark Crunchy Hazelnut

## Du skal også bruge

Chokoladekrymmel

Fordel et lag af smeltet mælkechokolade i mini papir muffinforme, og læg et mundret stykke nougat i. Stil nougatbidderne på køl i 20 minutter, så mælkechokoladen størkner lidt. Når chokoladen er størknet, fordeles det næste lag af mørk chokolade over nougaten, så den bliver dækket. Drys med chokoladekrymmel, og sæt nougatbidderne på køl i minimum 2 timer, men gerne længere.

Herefter er konfekten klar til servering.





Karl Fazer  
forhandles landet  
over i Bilka, Føtex  
og på Nemlig.com

# Rocky Road med mint og saltkaramel

Rocky Road er noget af det nemmeste konfekt du kan lave. Alligevel smager det sindssygt lækkert, og syndigt på den helt rigtige måde. Jeg har fyldt min Rocky Road med hele to forskellige plader Karl Fazer mælkechokolade. Nemlig den med smag af Marianne bolcher og den med saltkaramel. Kombinationen er vildt lækker, og en anbefaling værd.

12 stykker | 20 minutter + 2 timer på køl

## Rocky Road

145 g smeltet Karl Fazer Marianne  
145 g smeltet Karl Fazer saltkaramel  
50 g chokoladeknapper  
50 g grofthakkede mandler  
50 g grofthakkede skumfiduser  
100 g små tern af marcipan  
½ tsk. flagesalt

Kom chokoladeknapper, mandler, skumfiduser og marcipan i en skål, og vend det sammen med den smeltede chokolade. Fordel Rocky Road massen i en rugbrødsform beklædt med bagepapir, drys med flagesalt, og stil den på køl i minimum 2 timer. Skær den afkølede Rocky Road i mundrette stykker.

Herefter er de klar til servering.



A close-up photograph of three blinis served on a silver tray. Each blini is topped with a generous amount of pink salmon, bright orange roe, and fresh green herbs. The blinis are arranged in a slightly overlapping manner, with the one in the foreground being the most prominent. The background is softly blurred, showing more of the silver tray and the festive atmosphere of the occasion.

## 3 blinis til nytårsaften

Når vi med venner og familie sammen hopper ind i det nye år, er det altid med et hav af lækre retter i maven. Nytårsaften er for mange en helt særlig begivenhed, hvor især maden er i fokus. Derfor har jeg samlet 3 forskellige opskrifter på toppede blinis pandekager. Helt perfekte til Dronningens nytårstale, eller som forret senere på aftenen til et koldt glas champagne.



# Blinis med rødbede, persille og karse

20 stk. | 1 time

## **Blinis med rødbede**

20 blinis pandekager  
Smør til stegning  
600 g kogte og afkølede rødbeder  
½ bundt persille  
1 fed hvidløg  
2 spsk. creme fraiche 18%  
Salt og friskkværnet peber

## **Du skal også bruge**

1 finthakket rødløg  
Frisk karse  
Friskkværnet peber

Kom rødbede, hvidløg og persille i en minihakker eller en foodprocessor, og vend creme fraiche i rødbedecremen. Smag endeligt til med salt og peber, og lad rødbedecremen trække på køl i minimum 30 minutter, men gerne længere.

Lun blinis pandekager i smør på en pande, og anret med rødbedecreme, finthakket rødløg, karse og friskkværnet peber.







## Blinis med ørredrogn og creme fraiche

20 stk. | 15 minutter

### **Blinis med ørredrogn**

20 blinis pandekager  
Smør til stegning  
250 ml creme fraiche 38%  
1 finthakket rødløg  
200 g ørredrogn

### **Du skal også bruge**

Frisk dild

Lun blinis pandekager i smør på en pande, og anret med creme fraiche, finthakket rødløg, ørredrogn og eventuelt en smule frisk dild.



# Blinis med laksetatar og kapers

20 stk. | 45 minutter

## **Blinis med laksetatar**

20 blinis pandekager  
Smør til stegning  
400 g koldrøget laks  
3 spsk. mayonnaise  
1 stængel finthakket bladselleri  
4 spsk. finthakket kapers  
Saften fra 1 økologisk limefrugt  
Salt og friskkværnet peber

## **Du skal også bruge**

100 g ørredrogn  
Frisk karse

Fjern skind fra de koldrøgede laksefileter, og kød dem cremede i en minihakker eller foodprocessor. Vend laksen sammen med mayonnaise, finthakket bladselleri, finthakket kapers, limesaft, salt og peber. Kom tataren på køl, og lad den trække i minimum 30 minutter, men gerne længere.

Lun blinis pandekager i smør på en pande, og anret med laksetatar, ørredrogn og en masse karse.





Jeg har bestilt både blinis  
pandekager, ørredrogn og  
koldrøget laks hos Kystfisken.  
Her bliver dine varer leveret  
allerede næste dag







# *Skål i juice*

3 FORFRISKENDE JUICER TIL  
VINTERMÅNEDERNE





## GULERODSJUICE MED GURKEMEJE

1 glas | 10 minutter

300 g øko gulerod  
20 g øko gurkemeje  
10 g øko ingefær  
2 røde grapefrugter

Skyl gulerødder, gurkemeje og ingefær grundigt, og skær skrællen af grapefrugterne. Kør alle elementerne gennem en juicer, og server den orange vitaminbombe med eller uden isterninger.





## INGEFÆRSHOTS MED HONNING

1 flaske | 10 minutter

6-8 øko æbler

150 g ingefær

1 citron

2 spsk. honning

Skyl æbler og ingefær grundigt, og skær skrællen af citronen. Kør alle elementerne gennem en juicer, og rør til slut honning i. Opbevar de stærke ingefærshots på køl i op til 14 dage.

TIP: Find opskriften på ingefærshots uden juicer på min Instagram.





## BLADSELLERIJUICE MED INGEFÆR

1 glas | 10 minutter

20 g øko ingefær  
300 g øko bladselleri  
2 øko æbler

Skyl ingefær, bladselleri og æble grundigt, og kør alle elementerne gennem en juicer. Server den antiinflammatoriske bladsellerijuice med eller uden isterninger.



Husk at følge  
med på Instagram,  
hvor jeg dagligt deler  
madinspiration til  
hverdagen

# NÆSTE GANG

Næste magasin har januar og februar i fokus. Derfor vil der både være super sunde aftensmadsopskrifter til hverdagen, men i den grad også syndige fastelavnsfristelser.

På gensyn!

