

GADTOFT

Mad & Cocktails

Halloween for
store og små

En havefest
på budget

SENSOMMER
COCKTAILS

NEMME
SANDWICH
BRØD



INDHOLD

- / VELKOMMEN
- / DANSKE RÅVARER I SÆSON
- / SET PÅ WWW.GADTOFT.DK
- / EFTERÅRETS BEDSTE BAGVÆRK
- / 5 FANTASTISKE SUPPER
- / HALLOWEEN FOR STORE OG SMÅ
- / SJUS MED SENSOMMERBÆR
- / MIN 26 ÅRS FØDSELSDAG
- / NÆSTE GANG

DANSKE RÅVARER I SÆSON

I lille 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 september og oktober måned.

BLOMKÅL

Blomkål er en helt igennem fantastisk grøntsag, som kan bruges til et hav af forskellige opskrifter. Det er især også blevet rigtig populært, at bruge blomkål som en erstatning for kød. Selv har jeg både smagt blomkåls 'bøffer' og 'hotwings'.





GRÆSKAR

For mig er det først rigtig efterår, når jeg har spist en omgang lun græskarsuppe med varme krydderier. I dette nummer af 'Gadtoft - Mad & Cocktails' finder du også en af mine yndlingsopskrifter på græskarsuppe.



BLOMME

I september og oktober vrirler det med blommer i de danske haver, og det skal vi altså bare udnytte. Forsøg dig med en omgang blommernesaps, syltetøj eller måske en blommetærte med mørdej.

GULEROD

I mit køleskab finder du altid en pose økologiske gulerødder, for jeg bruger dem simpelthen bare så ofte i min madlavning. Gulerødder mætter helt fantastisk i maven, og så er de godt og budgetvenligt fyld i gryderetter, kødsovs og salater.



TOMAT

I løbet af sommeren fik jeg for alvor øjnene op for tomatmadder. Er du vimmer hvor smager tomatkiver bare fantastisk på rugbrød med mayonnaise. Jeg topper også mine madder med basilikum, salt, peber og en smule friskpresset citronsaft.

Nemt koldhævet grydebrød

1 brød | 1 time + 12 timer på køl

1 brev surdej
500 g hvedemel
100 g manitoba hvedemel
10 g flagesalt
5 dl lunkent vand

Olivenolie
Durummel

Kom surdej, mel og flagesalt i en skål, og vend det sammen så surdejen bliver fordelt. Kom vand i dejen, og kør den elastisk og ensartet på en røremaskine til den slipper skålen (det tager op til 12 minutter). Kom dejen i en skål med olivenolie, og lad den hæve under låg eller husholdningsfilm på køl i 12 timer, eller natten over.

Kom en støbejernsgryde med låg i ovnen, og varm den op til 250°C varmluft. Når ovnen er varm, vippes dejen forsigtigt over i gryden. Snit i dejen med en kniv, og drys med lidt durummel. Bag brødet i 30 minutter med låg, og skru herefter ovnen ned på 230°C. Bag brødet i yderligere 20-30 minutter uden låg, og lad det køle af på en bagerist.

Herefter er det klar til servering.

SET PÅ WWW.GADTOFT.DK





Bruschetta med gedeost og hindbær

16 stk | 30 minutter

1 ciabatta brød
Olivenolie
Salt og friskkværnet peber
2 ruller gedeost

3 rødløg
2 spsk. rørsukker
Olivenolie
½ dl balsamico
½ dl vand

16 hindbær
16 skiver æble

Skær brød i skiver, og pensel med olie på begge sider. Drys med salt og peber, og bag brødene med en skive gedeost på 200°C varmluft i 5-8 minutter.

Skær rødløg i skiver, og svits dem på en pande med rørsukker og olie. Tilsæt efter nogle minutter balsamico og vand, og rør i 5 minutter til væsken er fordampet.

Top de lune brød med løgkompot, skiver af æble og hindbær, og server herefter.

Nemme kaffe cookies

15 cookies | 25 minutter + 1 time på køl

1 dl klaret brunet smør

100 g brun farin

50 g rørsukker

200 g hvedemel

½ dl stærk kaffe

1 økologisk æg

½ tsk. bagepulver

½ tsk. flagesalt

1 tsk. vaniljepasta

100 g mørk chokolade minimum 70%

Kom brunet smør i en skål med brun farin, sukker, hvedemel, stærk kaffe, æg, bagepulver, flagesalt og vaniljepasta. Rør cookiedejen til en ensartet masse, og vend grofthakkede chokoladestykker heri.

Lad dejen trække på køl i minimum 1 time, og rul den herefter til 15 cookiekugler på størrelse med en bordtennis bold. Fordel kuglerne på 2 bageplader, og bag dem enkeltvis på 200 grader varmluft i 8-10 minutter.

Lad dine luksus cookies køle helt af, og server herefter.



Klassisk Clover Club med hindbær

2 cocktails | 10 minutter

9 cl Gin
4 cl hindbærsirup
3 cl friskpresset citronsaft
4 cl økologiske æggehvider

Isterninger
2 friske hindbær

Kom gin, hindbærsirup, friskpresset citronsaft og æggehvider i en shaker, og ryst hårdt i 20 sekunder. Tilsæt herefter isterninger, og ryst i yderligere 20 sekunder. Fine strain de lyserøde cocktails i to afkølede champagne-skåle, og top med et frisk hindbær.

Herefter er den klar til servering.

Æbletoddy med appelsin

2 glas | 45 minutter

Varm æbletoddy

Skal og saft fra 1 øko appelsin
1 æble skåret i tynde både
5 dl lækker æblemost
2 tsk. dansk honning
2 stængler kanel
6 cl whisky

Kom friskpresset appelsinsaft i en kasserolle med appelsinskræl i tern, æblebåde, æblemost, dansk honning og kanel. Lad den lune æbletoddy simre ved det laveste blus i 30 minutter, så ingredienserne kan trække smag fra hinanden. Hæld inden servering whisky i kasserollen, og fordel den varme æbletoddy i glas.

Herefter er den klar til servering.





ANNONCE

Brownie med kaffefrosting og bær

8-10 stykker | 1 time

Brownie

1 brownie box fra Valsemøllen

1 dl vand

Du skal også bruge

100 g blødt smør

250 g flormelis

30 g kakaopulver

½ dl stærk kaffe

Flagesalt

Friske bær

Bag brownie efter anvisning på pakken, og lad den køle helt af. Forbered i mellemtiden kaffefrosting, så den er klar. Pisk smør, flormelis, kakaopulver og kaffe til en cremet konsistens, og fordel det på den afkølede kage. Top til slut med flagesalt og friske bær.

Herefter er kagen klar til servering.

Sandwichbrød til madpakken

8 sandwichbrød | 25 minutter + 1,5 times hævetid

Sandwichbrød

1 stk. Valsemøllen ØKO brunchboller
3,5 dl lunkent vand
25 g gær

Du skal også bruge

1 dl durummel

Opløs gær i vand, og tilsæt brødblandingen i skålen. Rør dejen godt sammen, og stil den til hævnning under et fugtigt klæde i 1 time. Vend dejen ud på et meldrysset bord, og del den i 8 dele. Form dejklumperne til aflange sandwichbrød, og lad dem efterhæve under et fugtigt klæde i 30 minutter. Bag herefter brødene i midten af ovnen på 220°C varmluft i 15-20 minutter, og lad dem køle af på en bagerist.

Herefter er de klar til madpakken.



Sjusser med **sensommerbær**

Selvom sommeren lakker mod enden, så er det altså hverken slut med frugter eller solmodne bær i de danske haver. I denne artikel finder du opskriften på 5 fantastiske cocktails, som alle er lavet med bær når de er allerbedst - nemlig i sensommeren. Gå på opdagelse i de næste sider, og find din nyeste favorit sjus.

A glass of red cocktail with ice, lemon, and blackberry garnish. The glass is filled with a vibrant red liquid and several ice cubes. A slice of lemon and a blackberry are skewered together and placed on top of the drink. A sprig of fresh mint is also visible. The drink is served on a wooden surface, and a white cloth is visible in the background.

Klassisk bramble med brombærsirup

FIND OPSKRIFT SENERE I ARTIKLEN

Sensommer cocktail med **kirsebær**

2 cocktails | 10 minutter

Cocktail med kirsebær

10 cl Disaronno

5 cl friskpresset citronsaft

3 cl sukkersirup

6 friske kirsebær uden sten

3 cl økologiske æggehvinder

Du skal også bruge

Knust is

2 kirsebær til garnish

Kom Disaronno, friskpresset citronsaft, sukkersirup og kirsebær i en shaker, og mas det godt med en muddler. Kom æggehvinder i shakeren, og ryst hårdt i 20 sekunder. Tilsæt herefter isterninger, og ryst i yderligere 20 sekunder. Fyld to afkølede champagneskåle med knust is, og fine strain de syrlige cocktails heri. Top til slut med friske kirsebær.

Herefter er den klar til servering.





Sensommer cocktail med **blåbær**

2 cocktails | 10 minutter

Blåbær smash

8 cl The Busker Triple Cask Triple Smooth
4 cl friskpresset citronsaft
6 cl blåbærsirup

Du skal også bruge

Isterninger
Lime sodavand
10 friske blåbær
2 stængler frisk mynte

Kom whisky, friskpresset citronsaft og blåbærsirup i en shaker med is, og ryst hårdt i 20 sekunder. Fyld to afkølede glas med isterninger, og strain cocktailen heri. Hæld brusende lime sodavand til glassets kant, og top med garnish af hele blåbær og stængler af frisk mynte.

Herefter er den klar til servering.



Sensommer cocktail med hindbær

2 cocktails | 10 minutter

Cocktail med hindbær

9 cl Gin Mare

6 cl hindbærsirup

3 cl friskpresset citronsaft

3 cl vand fra en dåse kikærter

Du skal også bruge

Isterninger

2 friske hindbær

Kom gin, hindbærsirup, friskpresset citronsaft og kikærtevand i en shaker, og ryst hårdt i 20 sekunder.

Tilsæt herefter isterninger, og ryst i yderligere 20 sekunder. Fine strain de lyserøde cocktails i to afkølede champagneskåle, og top med friske hindbær på en cocktailpind.

Herefter er den klar til servering.





Hjemmelavet sirup med
brombær

Sådan gør du

Ca. 0,5 L | 10 minutter

Brombærsirup

2 dl rørsukker

2 dl brombær (frosne eller friske)

2 dl vand

Kom rørsukker, brombær og vand i en kasserolle, og lad det koge i 5 minutter. Du kan med fordel mose bærene med en grydeske, så al smag og saft bliver kogt ud. Sigt frugtkødet fra siruppen, og lad den køle af.

Opbevar den afkølede brombærsirup på køl i et lufttæt sylteglas med låg, og brug af den når der skal shakes cocktails, mocktails og lemonade.

Sensommer cocktail med **brombær**

2 cocktails | 10 minutter

Cocktail med brombær

8 cl Gin Mare
6 cl friskpresset citronsaft
6 cl hjemmelavet brombærsirp

Du skal også bruge

Knust is
2 friske brombær
2 stængler frisk mynte

Kom gin og friskpresset citronsaft i en shaker med isterninger, og ryst hårdt i 20 sekunder. Fyld to afkølede glas med knust is, og fordel shakerens indhold heri. Top forsigtigt med hjemmelavet brombærsirup, brombær og stængler af frisk mynte

Herefter er den klar til servering.





Sensommer cocktail med solbær

2 cocktails | 10 minutter

Cocktail med solbær

8 cl Barcelo Organic Rom
2 spsk. marmelade med solbær
4 cl friskpresset limesaft
2 cl sukkersirup

Du skal også bruge

Knust is
Citron sodavand
1 økologisk lime

Kom rom, marmelade, friskpresset limesaft og sukkersirup i en shaker med is, og ryst hårdt i 20 sekunder. Fyld to afkølede glas med knust is, og strain cocktailen heri. Hæld brusende citron soda-vand til glassets kant, og top med garnish af økologisk lime i både.

Herefter er den klar til servering.



Den 13. august
26 års fødselsdag

Hvis der er noget jeg holder af, så er det i sandhed at samle både venner og familie om en god fest. I anledning af min 26 års fødselsdag, inviterede jeg derfor til havefest hos min mor i Roskilde. Selvom der ikke manglede noget til festen, var det alligevel et arrangement med fokus på budgetvenlige muligheder.

Læs med på de næste sider, og bliv meget klogere på hvordan jeg gjorde.





Ingen havefest uden blomster. Derfor bestilte jeg til min 26 års fødselsdag 2 'Dream Buckets' fra virksomheden BucketBloom. Her ankommer kundens ønskede blomster i en spand, så han eller hun helt selv kan fordele dem som ønsket i vaser.



Da havefesten var med fokus på budgetvenlige muligheder, valgte jeg at bestille drikkevarer online. Jeg fandt en hjemmeside med en 'stop madspild' kategori, og bestilte både cider og energidrik med over 60% rabat pr. ramme.



TRIPLE ORANGE

FIND OPSKRIFT SENERE I ARTIKLEN



Velkomstdrink

Triple Orange

1 cocktail | 5 minutter

Triple Orange

5 cl Gin Mare

1 tsk. bitter marmelade med appelsinsmag

2 dash Angostura orange bitter

200 ml tonicvand

Du skal også bruge

Isterninger

1 skive økologisk appelsin

Fyld et afkølet vinglas med isterninger, og kom henholdsvis gin, marmelade, bitter og tonicvand heri. Rør cocktailen godt sammen med en rørepind, og tog med en skive økologisk appelsin.

Herefter er cocktailen klar til servering.







Til forret serverede jeg pil-selv-rejer leveret fra Kystfisken. Kystfisken er en lille virksomhed, der leverer friskfanget fisk lige fra hav til hoveddør. Jeg har førhen benyttet mig af Kystfisken til andre arrangementer, da jeg er helt vild med det simple koncept.







Min allerbedste Tzatziki

1 portion | 10 minutter

Tzatziki

1 agurk

1 fed hvidløg

3 dl græsk yoghurt

Saft og skal fra ½ øko citron

Salt og friskkværnet peber

Olivenolie

Riv agurk på et rivejern, og vrid det tør for væske i et viskestykke. Vend agurk med et revet fed hvidløg, græsk yoghurt samt saft og skal fra en økologisk citron. Smag din tzatiki endeligt til med salt, friskkværnet peber og olivenolie, og lad den trække på køl i minimum 20 minutter, gerne længere.

Herefter er den klar til servering.





Tak til verdens bedste mor for både at lægge hus til og hjælpe mig med madlavning, oprydning og alt det løse imellem.

Sukkerfrie sager

Et samarbejde med Good Good Brand

Så er efteråret atter over os, og det er igen blevet tid til stormfulde aftener, lysegule trætoppe og bagværk med efterårets bedste råvarer. I denne artikel har jeg samlet 3 af mine yndlingsdesserter til efterårsmånederne. Fælles for opskrifterne er, at de ikke indeholder raffineret sukker af nogen art. De er nemlig alle lavet med produkter fra Good Good Brand, og det kan i den grad anbefales. Læs med, og find din favorit.



Squashkage med mascarpone

1 squashkage | 1 time og 30 minutter

Squashkage

1 ½ dl neutral olie

3 økologiske æg

230 g Sweet like Sugar fra Good Good Brand

320 g hvedemel

1 spsk. stødt kanel

1 spsk. kardemomme

½ tsk. flagesalt

3 tsk. bagepulver

100 g finthakkede nødder (jeg bruger mandel, hasselnød og pistacie)

300 g revet squash

1 dl vand

Mascarponecreme

150 g mascarpone

Saft og skal fra 1 økologisk citron

1 spsk. vand

2 spsk. Sweet like Syrup fra Good Good Brand

2 tsk. romessens

1 håndfuld hasselnøddeflager

Find fremgangsmåde på næste side.



Sådan bager du din squashkage

Pisk olie og æg sammen med sukker fra Good Good Brand til det bliver let og luftigt. Det tager 5-10 minutter. Vend herefter hvedemel, kanel, kardemomme, flagesalt og bagepulver i dejen, og kom til sidst finthakkede nødder, revet squash og vand heri. Hæld dejen i en smurt springform med bagepapir i bunden, og bag den på 175°C i 45-55 minutter. Lad herefter kagen køle helt af, inden den toppes med mascarponecreme.

Vend mascarpone, citron, vand og sirup forsigtigt sammen, og smag cremen endeligt til med romessens. Top mascarponecremen på den afkølede squashkage, og drys med hasselnøddeflager.

Herefter er den klar til servering.



Svampet bananbrød

1 bananbrød | 1 time

Svampet bananbrød

3 økologiske æg
4 modne bananer
50 g blendet havregryn
150 g blendet mandler
45 g smeltet smør
2 tsk. bagepulver
2 tsk. stødt kanel
1 tsk. stødt kardemomme
½ tsk. flagesalt

Du skal også bruge

Smør til formen
4 spsk. hasselnøddecreme fra Good Good Brand
1 håndfuld hasselnøddeflager

Pisk æg og bananer til en let og luftig masse, det tager 5-10 minutter. Blend havregryn og mandler til mel, og vend det i de piskede bananer med smeltet smør, bagepulver, kanel, kardemomme og flagesalt. Fordel dejen i en smurt rugbrødsform, og bag bananbrødet i 25 minutter på 200°C varmluft. Lad bananbrødet køle af på en bagerist, og top med hasselnøddecreme og hasselnøddeflager.

Herefter er det klar til servering.





Trøffelkugler med hindbærsyltetøj

18 trøffelkugler | 15 minutter + 30 minutter på køl

Trøffelkugler

150 g blendet havregryn

4 spsk. kakaopulver

60 g blødt smør

½ dl stærk kaffe

5 spsk. hindbærsyltetøj fra Good Good Brand

½ tsk. flagesalt

100 g friske dadler uden sten

2 spsk. romessens

Du skal også bruge

Kokosmel

Kom alle ingredienser i en skål, og kør dejen til en blød og ensartet masse. Jeg bruger en røremaskine, så smør og friske dadler bliver godt fordelt. Smag herefter endeligt til med romessens, og stil trøffel-massen på køl i 30 minutter. Rul herefter den afkølede trøffelmasse til kugler, og tril dem i tørret kokosmel.

Herefter er de klar til servering.





Halloween

For store og små

Et samarbejde med Fazer

Der er noget helt særligt over halloween-sæsonen i oktober, og alt hvad den bærer med sig. Selvom halloween ikke oprindeligt er en dansk tradition, er der stadig så mange hyggelige aktiviteter for store og små. Selv er jeg helt tosset med at udhule store orange græskar, samt at lave sjove og fantasifulde halloween desserter. Find mine 5 bud på uhyggelige og skræmmende desserter på de næste sider.



Sukker øjne



Skumfiduser



Poppede ris



Smør

Karl Fazer
mælkechokolade

Mumier med mælkechokolade

10 barer | 30 minutter + 1 time på køkkenbordet

Poppet ris fyld

200 g skumfiduser

50 g smør

200 g poppede ris (jeg bruger Rice Krispies)

Du skal også bruge

100 g mælkechokolade fra Karl Fazer

Sukkerøjne

Smelt skumfiduser og smør i mikroovnen eller over et vandbad, og vend det godt sammen med de puffedede ris. Fordel skumfidus-blandingen i et kvadratisk fad beklædt med bagepapir, og tryk det godt fladt med hjælp fra en dejskraber eller spatel. Lad fadet stå afdækket på køkkenbordet 1 time, eller til det har sat sig.

Skær den satte skumfidus-blanding i rektangler, og pynt dem med streger af smeltet mælkechokolade og sukkerøjne.

Herefter er de klar til servering.





Super nemme Dumle spøgelser

10 Dumle spøgelser | 20 minutter

Dumle spøgelser

1 pose Dumle slikkepinde (10 stk.)
3 stykker bagepapir
Elastikker eller snor

Du skal også bruge

Hvidt papir
En sort tusch
1 limstift

Klip bagepapir i firkantede kvadrater, og luk stykkerne sammen om de indpakkede Dumle slikkepinde. Klip herefter ovale cirkler ud af et stykke hvidt papir, og tegn øjne på cirklerne med en sort tusch. Lim herefter øjnene på slikkepindene, så de ligner svævende spøgelser.

Herefter er de klar til servering.





Kirkegård af chokolademousse

4 portioner | 30 minutter + 8 timer på køl

Chokolademousse

200 g mørk chokolade fra Pure Dark

100 g mælkechokolade fra Karl Fazer

1 knivspids flagesalt

2,5 dl piskefløde

2 økologiske æggeblommer

3 økologiske æggehvider

3 spsk. sukker

Du skal også bruge

30 g fintrevet mørk chokolade fra Pure Dark

1 håndfuld Dumle karameller

Hak chokolade, og kom det i en skål med flagesalt. Varm fløde i en kasserolle (det må ikke koge), og hæld det over chokoladen. Lad skålen trække lidt, så chokoladen smelter. Stavblend nu chokolade, og vend æggeblommer i.

Pisk æggehvider stive, og tilsæt sukker lidt af gangen. Pisk til de er blanke og stive. Vend forsigtigt den lune chokoladefløde i marengsen af tre omgange, og fordel den i skåle. Stil moussen på køl i 8 timer, gerne natten over.

Top chokolademoussen med fintrevet mørk chokolade, Dumle karameller og en gravsten i pap.

Herefter er den klar til servering.



Monsterkugler med tænder

9 stk. | 45 minutter + 1 time på køl

Romkugler

450 g kagerester
30 g smør
½ tsk. flagesalt
2 spsk. kakaopulver
4 spsk. hindbærsyltetøj
2 spsk. romessens

Du skal også bruge

150 g Karl Fazer mælkechokolade
Chokoladekrymmel
Sukkerøjne
Vingummi tænder

Kom alle ingredienser i en skål, og kør dejen til en blød og ensartet masse. Rul herefter kagemassen til kugler, og stil dem på køl i minimum 1 time, gerne længere.

Smelt mælkechokolade i mikroovnen eller over et vandbad, og tril de afkølede romkugler heri. Tril romkuglerne i chokoladekrymmel, og vedhæft sukkerøjne og vingummi tænder med chokolade. Lad monsterkuglerne sætte sig på køl til chokoladen er størknet.

Herefter er de klar til servering.

Chokolade
krymmel



Karl Fazer
mælkechokolade



Husk at du også selv kan fryse kagerester, så du har dem næste gang der skal laves romkugler.

Chokoladekage
og hindbærroulade



Uhyggeligt lækre lakrids muffins

14 cupcakes | 1 time

muffins

1 økologisk æg
1 tsk vaniljepasta
170 g sukker
120 g smør

120 g finthakket mørk chokolade fra Pure Dark

2,5 dl kærnemælk

150 g hvedemel

2 spsk. kakaopulver

2 tsk bagepulver

½ tsk. flagesalt

150 g finthakket mælkechokolade fra Karl Fazer

Lakridsfrosting

200 g neutral flødeost (jeg bruger Philadelphia)

50 g blødt smør

100 g flormelis

2-3 tsk. lakridspulver

Du skal også bruge

1 pose tyrkisk peber

Find fremgangsmåde på næste side.



Sådan bager du dine cupcakes

Pisk æg, vaniljepasta og sukker til æggesnaps med en elpisker. Smelt smør i en kasserolle, og vend det sammen med finthakket chokolade i en margretheskål. Hæld chokolade-blandingen i æggesnapsen, og pisk det til en ensartet creme. Vend kærnemælk, hvedemel, kakao-pulver, bagepulver, flagesalt og mælkechokolade i dejen, og fordel den i muffinforme beklædt med muffins papir. Bag de søde chokolademuffins på 170°C varmluft i 20 minutter, og lad dem herefter køle af på en bagerist.

Pisk flødeost, blødt smør og flormelis til en cremet og luftig smørcreme, og smag den så endeligt til med lakridspulver. Fordel smørcremen på den afkølede muffins, og top med knust tyrkisk peber.

Herefter er de klar til servering.



NÆSTE GANG

Næste nummer af Gadtoft - Mad & Cocktails udkommer den 1. november. Her lukker vi så småt julen indenfor, og mixer en håndfuld lækre sjusser til både jul og nytår. Vi skal også en tur i det søde hjørne, når der for alvor laves konfekt i alle afskygninger.

