

GADTOFT & VISHOLM

TEMA: CHAMPAGNE OG NYTÅRSGLITTER

ØSTERS
SÅ ALLE KAN VÆRE MED

Champagneguide
til nytårsfesten

**3 sukkerfrie
desserter**

I samarbejde med Good Good

**NYTÅRS-
INTERVIEW**

Med Lisbeth Østergaard



INDHOLD

04 VELKOMMEN

06 5 FANTASTISKE VELKOMSTDRINKS | Fentimans

- 08 Den friske
- 10 Den syrlige
- 12 Den dybe
- 14 Den simple
- 16 Den festlige

18 KA' DE LI' ØSTERS?

- 20 Klassiske østers med vinaigrette
- 22 Østers med urteolie, æble og frisk karse
- 24 Champagnegratinerede østers
- 26 Østers med passionsfrugt og skovsyre

28 INTERVIEW MED LISBETH ØSTERGAARD

- 32 Smoothie-opskrift fra Smoothielicious

34 EN HOVEDRET DU SENT VIL GLEMME | Grøn Balance

- 36 Rødbedetatar med estragonmayo
- 40 Torsk med blanquette sauce
- 42 Svinemørbrad med rødvinsglace

44 CHAMPAGNEGUIDE | Champagne Stories

- 46 Champagne til velkomstdrink
- 48 Champagne til østers
- 50 Champagne til torsk
- 52 Champagne til svinemørbrad
- 54 Champagne til dessert
- 56 Champagne til kransekage

58 3 SUKKERFRI DESSERTER TIL NYTÅRSMENUEN | Good Good

- 60 Cheesecake med hasselnøddecreme
- 62 Trifli med blåbærsyltetøj
- 64 Rådhuspandekager med appelsinsyltetøj

66 FEMININ KRANSEKAGETOP AF ANNEMETTE VOSS

70 NÆSTE NUMMER

VELKOMMEN

... til Gadtoft & Visholms første bonusnummer nogensinde. Et nummer som kan betragtes som en julegave fra os, og et tak for al jeres støtte og opbakning gennem hele 2020.

2020 var året hvor Nikoline og jeg fandt hinanden, og besluttede os for, at forene vores to passioner i et fælles projekt. Med Nikolines skarpe øje for grafisk design og min kærlighed til madlavning blev Gadtoft & Visholm til. Det skal ikke være nogen hemmelighed, at vi til tider var tøvende omkring opstarten. Corona var på sit højeste, og vi vidste på ingen måde, om det ville være muligt for os at forhandle samarbejder, som planlagt. Heldigvis tog vi chancen, og vi har ikke set os tilbage siden. En KÆMPE tak skal naturligvis lyde til alle jer, som trofast læser med. Uden jer, var der ingen drøm at udleve.

Dette nummer byder udelukkende på fest, farver, cocktails og en masse lækker mad. Vi har fyldt vores bonusnummer til randen med nytårsinspiration, så I alle kan få den mest festlige afslutning på årets sidste dag. Hvad end du er til østers, rådhuspandekager eller måske en cremet og lækker cheesecake med hasselnøddecreme, så er der opskrifter at hente.

Vi har også taget et kig forbi den smukke og inspirerende Lisbeth Østergaard. Her taler vi blandt andet om de klassiske nytårsforsæt, om planerne for 2021 og familiens klassiske nytårstraditioner. Læs hele interviewet på side 28.

Året langer så småt mod enden, og vi er spændte som flitsbuer for at se, hvad 2021 vil bringe. Pas godt på hinanden, husk sikkerhedsbrillerne og rigtig god læselyst.

Knus fra
Karen-Elisabeth Gadtoft og Nikoline Visholm



Karen-Elisabeth Gadtoft
Madsribent og annonceansvarlig



Nikoline Visholm
Grafisk designer og webansvarlig

ANNONCERING

Hvis du ønsker en annonce i *Gadtoft & Visholm*, så send os endelig en mail:

info@gadtoftvisholm.dk



5 FANTASTISKE VELKOMSTDRINKS MED FENTIMANS

Nytårsaften er den perfekte anledning til at servere nogle ekstra lækre cocktails. Derfor skal der også kæles for detaljen og bruges kvalitetsråvarer. Her har vi været så heldige at få fingrene i de lækreste flasker fra Fentimans.

Fentimans udvikler både soft drinks og tonicvand på højt niveau. Alt spiller lige fra smagen til deres fantastiske design i autentiske glasflasker. Derfor betaler vi også med glæde en smule ekstra, når der skal serveres cocktails for venner og familie. Gå på opdagelse blandt vores opskrifter og find lige dén cocktail, som du vil servere.

Fentimans forhandles i både Irma, Kvickly, Super Brugsen, Meny, Føtex, Bilka og på Nemlig.com. Udvalget varierer dog fra butik til butik.

Du kan følge med hos Fentimans på deres **Instagramprofil** og på deres **hjemmeside**. Rigtig god fornøjelse og SKÅÅÅÅÅL!





DEN FRISKE VELKOMSTDRINK

1 cocktail | 10 minutter

3 store jordbær
4 cl mørk rom
2 cl **sukkersirup**
2 cl limesaft
Fentimans Gently Sparkling Elderflower

Knust is
1 tørret hybenrose

Kom jordbær i en shaker, og mas dem grundigt med en muddler.

Tilsæt rom, sukkersirup, limesaft, isterninger, og ryst i 30 sekunder.

Finestrain den friske velkomstdrink i et afkølet glas med knust is, og hæld Fentimans Gently Sparkling Elderflower op til glasses top.

Pynt med en tørret hybenrose og server.



DEN SYRLIGE VELKOMSTDRINK

1 cocktail | 10 minutter

HJEMMELAVET MANDARINSIRUP

1 dl sukker

1 dl friskpresset mandarinsaft

4 cl vodka

2 cl mandarinsirup

2 cl limejuice

Fentimans Mandarin and Seville Orange Jigger

Isterninger

1 stængel frisk rosmarin

HJEMMELAVET MANDARINSIRUP

Kom sukker og friskpresset mandarinsaft i en gryde, og kog det op.

Når al sukker er opløst, hældes mandarinsirup på en glasflaske, og opbevares på køl.

Kom vodka, mandarinsirup, limejuice og isterninger i en shaker, og ryst i 30 sekunder.

Strain cocktailen i et afkølet glas med isterninger, og hæld Fentimans Mandarin and Seville Orange Jigger op til glassets kant.

Pynt med en stængel frisk rosmarin og server.



DEN DYBE VELKOMSTDRINK

1 cocktail | 10 minutter

4 cl gin
2 cl sukkersirup
2 cl limesaft
6 cl saft fra et granatæble
Frentimans Ginger Beer & Muddled Lime

Knust is
Granatæblekerner
2 stængler mynte

Kom gin, sukkersirup, limesaft, granatæblejuice og isterninger i en shaker, og ryst i 30 sekunder.

Strain cocktailen i et afkølet glas med knust is og granatæblekerner, og hæld Frentimans Ginger Beer & Muddled Lime op til glasets kant.

Pynt med frisk mynte og server.



DEN SIMPLE VELKOMSTDRINK

1 cocktail | 5 minutter

1 skive lime
1 spsk. sukker
1 gasbrænder

4 cl gin
Fentimans Oriental Yuzu Tonic

Knust is
Stængel af frisk mynte

Vend en limeskive i sukker, og flamber den med en gasbrænder til sukkeret bliver brændt.

Fyld et afkølet glas op med knust is og tilsæt gin.

Hæld Fentimans Oriental Yuzu Tonic til glassets kant.

Pynt med frisk mynte og en flamberet limeskive.



DEN FESTLIGE VELKOMSTDRINK

1 cocktail | 10 minutter

HJEMMELAVET VANILJESIRUP

1 dl sukker

1 dl vand

Korn fra 1 vaniljestang

4 cl vodka

2 cl vaniljesirup

2 cl limesaft

6 cl Fentimans Pink Rhubarb Tonic Water

Champagne

Isterninger

Timian

HJEMMELAVET VANILJESIRUP

Kom sukker, vand og korn fra vaniljestang i en gryde, og kog det op.

Når al sukker er opløst, hældes vaniljesirup på en glasflaske, og opbevares på køl.

Kom vodka, vaniljesirup, limesaft og isterninger i en shaker, og ryst i 30 sekunder.

Strain cocktailen i et afkølet glas, og hæld Fentimans Pink Rhubarb Tonic Water i glasset.

Hæld champagne til glassets kant inden servering, og pynt med frisk timian.

KA'DELI' ØSTERS



Vi ved godt, at østers ikke er for alle. For nogle er det smagen og for andre, er det konsistensen, som driller. Men HVIS de helt rigtige smage sættes sammen, så kan en østers smage helt igennem fantastisk.

Vi har udarbejdet 4 forskellige opskrifter og håber, at de kan ramme plet hos jer. Måske er du til helt klassiske østers med vinaigrette? Eller hvad med en champagnegratineret østers med friske urter? Du finder også en mere moderne udgave med smag af dild og en frisk østers med passionsfrugt og skovsyre.

Gå på opdagelse på de næste sider og find den opskrift, som passer allerbedst til din nytårsmenu. Østers er helt geniale at servere til dronningens nytårstale klokken 18:00, og så er der bare noget lækkert og ekstravagant over den lille friske spise.



KLASSISKE ØSTERS MED VINAIGRETTE

4 personer | 45 minutter

1 dusin østers
50 g skalotteløg
10 cl rødvinseddike
Friskkværnet peber
2 økologiske citroner
Knust is

Hak skalotteløg i fine tern, og vend dem i en blanding af rødvinseddike og peber.

Lad vinaigretten trække på køl i 30 minutter, gerne længere.

Åben østers med en østerskniv. Sæt god tid af til det.

Fjern eventuelle skaller fra de åbne østers, og løs dem fra deres skal.

Top østers med vinaigrette og læg dem på en bund af knust is.

Kom små både af citron på fadet, og servér dem herefter.

En østerskniv er meget skarp, og du kan ende med en tur på skadestuen, hvis du ikke passer på.



ØSTERS MED URTEOLIE, ÆBLE OG FRISK KARSE

4 personer | 30 minutter

1 dusin østers
1 bundt frisk dild
0,5 dl vindrukerneolie
1 æble i små tern
1 bundt frisk karse
Knust is

Kom olie og dild i en mini foodprocessor og blend i 2 minutter.

Sigt dildolien fint i et te- eller kaffefilter, og kom den på køl.

Åben østers med en østerskniv. Sæt god tid af til det.

Fjern eventuelle skaller fra de åbne østers, og løs dem fra deres skal.

Top østers med dildolie og æbletern, og læg dem på en bund af knust is.

Drys med små buketter af karse, og servér dem herefter.

CHAMPAGNE- GRATINEREDE ØSTERS

4 personer | 1 time

1 dusin østers
2 skalotteløg
2 spsk. hakket estragon
1 spsk. smør
2 dl piskefløde 38%
2 dl champagne
Skallen fra 1 økologisk citron
Salt og friskkværnet peber.
20 g gruyere eller parmesan

Hak skalotteløg og estragon fint og svits i smør ved lav varme i en gryde.

Kom piskefløde og champagne i gryden, og lad det koge ind til det halve. Smag saucen til med salt og peber.

Åben østers med en østerskniv. Sæt god tid af til det.

Fjern eventuelle skaller fra de åbne østers, og løs dem fra deres skal.

Kom estragonsaucen over de åbnede østers, og drys med friskrevet gruyere eller parmesan.

Kom de gratinerede østers i ovn med grillfunktion på 220°C i 3 minutter.

Drys eventuelt med overskydende estragon, og servér dem herefter.





ØSTERS MED PASSIONSFRUGT OG SKOVSYRE

4 personer | 30 minutter

1 dusin østers
3 passionsfrugter
Skovsyre
Knust is

Åben østers med en østerskniv. Sæt god tid af til det.

Fjern eventuelle skaller fra de åbne østers, og løsn dem fra deres skal.

Top østers med passionsfrugtkerner, og læg dem på en bund af knust is.

Pynt med skovsyre, og servér dem herefter.

”Vi tager pænt tøj på, vi spiser lækker mad og vi pynter op. Det er lidt ligesom juleaften vol. 2”

40 årige Lisbeth Østergaard ser frem til årets sidste dag, som helt klassisk skal indeholde fyrværkeri, Dronningens nytårstale og skønne cocktails. Mest af alt glæder den sprudlende influencer sig dog til 2021, hvor kalenderen allerede er propfyldt med spændende samarbejder.

TEKST Karen-Elisabeth Gadtoft

Nytårsaftener iført høje stiletter ventende på en taxa i frostvej, hører for Lisbeth fortiden til. Nu er den anerkendte tv-vært mor til to drenge, og hverdagen er derfor en helt anden.

Sammen med ægtefællen Ralf Christensen er Lisbeth bosat tæt ved Amager Strand på en lille villavej. Lisbeths hjem er præget af moderne indretning og smukt boliginteriør, men der skal også være plads til sønnernes racerbiler og Duplo klodser.

Det samme gør sig gældende, når Lisbeth fejrer nytår. For selvom nytårsaften sagtens kan indeholde jomfruhummerhaler, torsk og champagne, skal det også være børnevenligt. Derfor holder Lisbeth og Ralf gerne nytår med deres venner, som også har børn.

I år ved vi jo dårlig nok, hvad vi må og hvad vi ikke må. Men sidste år holdte vi nytår med to venner og deres børn. Vi var hos os og det var mega hyggeligt. Ikke noget vildt og voldsomt, for de havde jo også deres børn med. Så går man ud og fyrer af i løbet af aftenen, fordi ungerne ikke kan holde sig vågne til klokken tolv. Det er stille og roligt, men præcis som vi gerne vil have det.

Maden er for Lisbeth noget af det vigtigste ved en nytårsaften. Det skal være lækkert, og der skal være gjort noget ud af det. Derfor starter hun og manden også gerne et par dage før med at forberede årets sidste middag.

Jeg starter gerne et par dage før. Måske sætter jeg en surdej over, laver en marinade eller lægger en culottesteg til at trække i noget rødvin, laurbær og peberkorn. Jeg for-

binder klart fisk med nytårsmad. Både hummerbisque, kammuslinger eller et stykke torsk. Den klassiske nytårstorsk bliver sku kedelig, så den skal altså peppes lidt op. Jeg kunne godt finde på at lave en slags sukkerovnbagt torsk med rabarberkompot ovenpå eller en saltet pesto. Den skal i hvert fald have et spark, før jeg synes, at den bliver interessant.

”I år ved vi jo dårlig nok, hvad vi må og hvad vi ikke må.”

I år tror jeg, at det bliver noget med jomfruhummerhaler. Ralf laver nogle rigtig gode nogle, som han klipper op og pensler med persille og smør. Det er simpelthen så lækkert og ungerne elsker det.

Selvom Lisbeth elsker at lave god mad fra bunden, er der altid én specifik ret, som bliver nedprioriteret til nytårsaften.

Lige med nytår, der plejer jeg faktisk at snyde ret meget med desserten. Enten så siger jeg til nogle andre, at de



”Har man overskud og mulighed for det, så hjælper det virkelig at komme en tur i havet.”

skal have den med, eller også så køber jeg en eller anden nytårskage. Jeg synes det er svært både at gå all in på snacks, når folk kommer, en lækker forret, god hovedret OG dessert. Det kan godt være, at det bare er mig, men det synes jeg altså, er ret hårdt.

Sidste år fik vi faktisk maden leveret, og så tænkte jeg, at det ville være nemt. Men hold nu kæft, hvor var der meget arbejde at lave. Alt maden skulle opvarmes forskelligt, og så skal det 'dimeses' og så skal det 'duttet'. Det var et kæmpe samlesæt og jeg tror det havde været meget hurtigere, hvis vi bare havde gjort det selv.

Hvad er dit bedste råd mod onde tømmermænd?

Jamen så er der kun én ting at gøre, og det er salt og fedt. Amen er det ikke rigtigt!? Altså det er bare chips og pomfritter og så cola i rigelige mængder, hvor usundt det end lyder. Har man overskud og mulighed for det, så hjælper det virkelig at komme en tur i havet. Jeg siger ikke, at det kan kurere dine tømmermænd, men du får det i hvert fald væsentlig bedre. Myntete, synes jeg også, kan hjælpe. Mynte er super godt for maven og især, hvis man er opustet. Jeg laver det bare helt basic med frisk mynte og kogende vand.

”Hvis man oprigtigt gerne vil ændre noget, hvorfor så vente?”

Hvad er dit forhold til nytårsforsæt?

Jeg spiser ret meget slik, og det kan være lidt træls. Hver uge køber jeg fredagsslik til børnene, men når fredagen så kommer, er det spist. Men altså, jeg tror ikke rigtig på nytårsforsæt. Hvis man oprigtigt gerne vil ændre noget, hvorfor så vente? Det er jo virkelig åndssvagt, du kan jo bare gå i gang. Der sker jo ikke noget magisk, bare fordi det er en mandag eller den første januar. Måske det virker for nogle, men det virker ikke for mig.

Til næste år vil vi gerne have ryddet op i alle vores ting. Sortere ud og sælge eller donere alt det, vi ikke bruger. Vi har simpelthen så mange ting, og det roder også oppe i mit hoved. Men ja, det nytårsforsæt tror jeg også, at vi havde sidste år.

Hvad tror du at 2021 bringer dig af spændende projekter?

Jeg startede jo en virksomhed op under corona. Det var egentlig ikke noget, som jeg havde tænkt fra ende til anden eller lagt en strategi for. Jeg gjorde det bare, men nu skal jeg finde ud af, hvad jeg gør med den. Skal jeg køre den op, skal jeg køre den ned. Jeg tænkte, at det skulle være en lille sidebeskæftigelse, men det er det ikke. Det tager rigtig lang tid, og der er mange flere ting, end jeg havde regnet med.

”Der er nok at lave, og jeg vil egentligt bare gerne have lidt flere timer i døgnet.”

Ved siden af webshoppen har jeg jo også min influent-business kørende, og der er allerede nogle fede kunder booket ind til næste år. Så det kører bare. Det er jo dér jeg tjener pengene i min virksomhed. Lige nu er der ikke noget tv, og det er helt okay. Jeg tænkte, at der nok var nogen, som ville ringe på et tidspunkt, men det er der ikke lige nu... Og prøv at hør' det er så fint, fordi jeg har så rigeligt at lave. Der er nok at lave, og jeg vil egentlig bare gerne have lidt flere timer i døgnet.

På næste side deler Lisbeth opskriften på en af hendes absolutte favorit smoothies, Beta Basker. Opskriften er fra hendes nyeste smoothiebog, Smoothielicious, som udkom tilbage i august måned. Opskrifterne er udviklet i samarbejde med Tina Lykkegaard og bogen er sat op af hele redaktionens Nikoline Visholm.

Du kender måske Lisbeth Østergaard (40 år), som radio- og tv-vært. I 2020 åbnede hun sin egen webshop, Lizzy-shoppen og arbejder derudover som influencer på hendes Instagramkonto, som følges af knapt 140 tusind. Til daglig bor hun på Amager med manden Ralf og deres to børn.

Følg Lisbeth på
@lisbethoestergaard

BETA BASKER

En skrællede appelsin
50 g rød peber
50 g blomkålsris fra frost
3-4 g ingefær
60 g baby karotter fra frost
50 g mango fra frost
3-4 dl vand
1 spsk neutral kokosolie

Ingefær har egenskaber som er anti-inflammatoriske. Rødmen i huden vil dæmpes, hvis du øger indholdet af ingefær i dine smoothies. Ingefær har også en positiv effekt på fordøjelsen, da den provokerer maven til at holde sig i gang.





EN HOVEDRET DU SENT VIL GLEMME

I samarbejde med Grøn Balance.

Her på redaktionen er vi fuldstændig vilde med nytårsaften og alt, hvad den indebærer. Derfor sørger vi også altid for at gøre lidt ekstra ud af nytårsmenuen. Der skal være plads til alles behov, og derfor har vi udarbejdet 3 forskellige hovedretter. En med fisk, en med kød og en som er fuldstændig vegetarisk. Det eneste du skal gøre er blot at udvælge netop dén hovedret, som vil falde bedst i din og dine gæsters smag.

Alle hovedretterne er udarbejdet i samarbejde med Grøn Balance. Grøn Balance har deres værdier i orden, og sigter efter at gøre verden til et grønnere sted. Dette er også en af årsagerne til, at alle Grøn Balances fødevarer er økologiske.

Grøn Balance forhandles blandt andet i **Meny, Spar, Min Købmand** og **Let-Køb**.

RØDBEDETATAR MED ESTRAGONMAYO OG JORDSKOKKECHIPS

4 personer | 1 time

TATAR

400 g rødbede
1 skalotteløg
1,5 spsk. kapers
1 spsk estragon
1 tsk. æblecidereddike
½ limefrugt
2 tsk. dijonsennep
Flagesalt og friskkværnet peber

FRITEREDE JORDSKOKKER

3 jordskokker
4 dl fritureolie
Flagesalt

SYLTEDE SVAMPE

2 dl hvid lagereddike
1,5 dl sukker
0,5 dl vand
5 peberkorn
100 g enoki svampe

ESTRAGONMAYO

60 g estragon
1,5 dl vindruekerneolie
1 økologisk æggeblomme
1 tsk. dijonsennep
1 tsk. æblecidereddike
Flagesalt og friskkværnet peber
En smule limesaft

DU SKAL OGSÅ BRUGE

4 økologiske æggeblommer
Brøndkarse

ESTRAGON MAYO

Kom estragon i en mini foodprocessor, og blend den med vindruekerneolie i 2 minutter. Sigt estragonolie i et te- eller kaffefilter, og stil den til side.

Pisk æggeblomme, dijonsennep, æblecidereddike og salt i en skål, til æggeblommen er rørt sej. Kom forsigtigt en lille stråle estragonolie i æggemassen, og pisk på livet løs. Forsæt med at pisk til al olie er rørt i estragonmayonaisen eller til den får en tyk mayonnaise-konsistens. Smag til med salt, peber og limesaft og kom din mayo på køl.

SYLTEDE SVAMPE

Kom lagereddike, sukker, vand og peberkorn i en gryde, og kog det op. Hæld syltelage på et glas, og fyld det med enokisvampe. Stil svampene på køl i minimum 1 time, gerne længere.

TATAR

Riv eller hak frisk rødbede i små tern. Skær skalotteløg, kapers og estragon fint, og vend det i den rå rødbede. Smag rødbedetataren til med æblecidereddike, limesaft, dijonsennep, salt og peber. Stil rødbedetataren på køl, mens jordskokkechips forberedes.

FRITEREDE JORDSKOKKER

Skær jordskokker i papirstynde skiver på et mandolinjern eller med en skarp kniv. Kom fritureolie i en gryde, og varm det langsomt op. Friter jordskokkeskiver til de er gyldne, læg dem herefter på fedtsugende papir og drys med flagesalt. Test om olien er varm nok ved at stikke en tandstik af træ i gryden. Det skal boble let om tandstikken.

ANRETNING

Lige inden servering anrettes rødbedetataren på en tallerken med en æggeblomme i midten, 'dutter' af estragonmayonnaise, syltede svampe, jordskokkechips og brøndkarse.

Du kan se, hvordan vi anretter rødbedetataren på vores instagramprofil: [**@gadtoftvisholm**](#).





TORSK MED PALMEKÅL, BRUNET HASSELNØDDESMØR OG BLANQUETTE SAUCE

4 personer | 45 minutter

BRUNET HASSELNØDDESMØR

80 g hasselnødder
50 g smør

STEGTE GRØNTSAGER

6-8 blade palmekål
1 fennikel
Olivenolie

Salt og friskkværnet peber

BLANQUETTE SAUCE

250 g smør
250 ml fiskefond
1 økologisk æg
2 økologiske æggeblommer
2 spsk. cremefraiche 38%
Salt og friskkværnet peber
Saften fra 1 citron

TORSK

4 torskeloin
Flagesalt og friskkværnet
peber
3 spsk. olivenolie
2 økologiske citroner
30 g smør

DU SKAL OGSÅ BRUGE

Frisk salvie
Frisk brøndkarse

BRUNET HASSELNØDDESMØR

Kom hasselnødder og smør i en gryde, og varm det forsigtigt op til smørret bruner.

STEGTE GRØNTSAGER

Kom palmekål og stykker af fennikel på en pande og steg dem i olivenolie. Når grøntsagerne begynder at blive gyldne, krydres de med salt og peber.

BLANQUETTE SAUCE

Kom smør og fond i en gryde, og varm det stille op til smørret er smeltet. Blend æg, æggeblommer og creme fraiche med en stavblender, og hæld den smeltede smør-blanding i med en tynd stråle. Kom saucen tilbage i gryden, og varm den langsomt op, mens den smages til med salt, peber og citronsaft.

TORSK

Krydr torskeloins med salt og peber, og kom dem på en varm pande med olivenolie. Halver citroner og læg ligeledes dem på panden, så de får en brændt overflade. Sænk efter 2-3 minutter temperaturen på panden, og kom smør ved. Overhæld den smeltede smør på torsken og tag den af panden, når fisken begynder at blive glasklar.

ANRETNING

Anret de stegte grøntsager og det varme stykke torsk på en tallerken, og pynt med den grillede citron, smørbrunede hasselnødder, friske urter og lun blanquette sauce.

SVINEMØRBRAD MED PURÉ, RØDVINSGLACE OG GLASEREDE TIMIANGULERØDDER

4 personer | 1,5 time

SYLTET FENNIKEL

2 dl hvid eddike
1,5 dl sukker
0,5 dl vand
5 peberkorn
1 fennikel

RØDVINSGLACE

2 skalotteløg
2-3 fed hvidløg
2 gulerødder
4 stængler rosmarin
Olivেনolie
0,75 dl rødvin
1 dl balsamicoeddike
2 spsk. sukker
Salt og friskkværnet peber
120 g smør

SVINEMØRBRAD

Svinemørbrad af 800-1000 g
Salt og friskkværnet peber
Olivেনolie

KARTOFFELPURÉ

600 g små kartofler
50 g smør
0,5 dl piskefløde 38%
Flagesalt

GULERØDDER

8 små gulerødder
50 g smør
Frisk timian
Saft og skal fra en økologisk appelsin
Flagesalt og friskkværnet peber

DET SKAL DU OGSÅ BRUGE

Frisk timian

SYLTET FENNIKEL

Kom lagereddike, sukker, vand og peberkorn i en gryde, og kog det op. Hæld syltelage på et glas, og fyld det med fennikel skåret i tynde skiver. Stil den syltede fennikel på køl i minimum 1 time, gerne længere.

RØDVINSGLACE

Hak skalotteløg, hvidløg, gulerødder og rosmarin groft, og svits det i olivenolie i en gryde. Kom efter 3 minutter rødvin i gryden efterfulgt af balsamicoeddike og sukker. Lad rødvinsglacen koge ind på mellemhøj varme, til den er reduceret til det halve. Sigt grøntsagerne fra og smag glacen til med salt, peber og sukker. Montér den til sidst med kolde tern af smør. Lad rødvinsglacen stå på det laveste blus, mens rettens andre komponenter forberedes.

SVINEMØRBRAD

Puds svinemørbrad, krydr med rigelig salt og peber, og brun den af på en pande i olivenolie. Kom mørbraden i ovnen på 200°C i 15-20 minutter afhængig af størrelse, og lad dem trække i sølvpapir i yderligere 15 minutter.

KARTOFFELPURÉ

Skræl kartofler og kog dem i usaltet vand til de er møre. Mas kartoflerne fint, eventuelt gennem en sigte, og smag puréen til med smør, fløde og salt.

GLASEREDE GULERØDDER

Rens gulerødder for jord, og kom dem på en pande med smør, frisk timian, skal og saft fra en appelsin, salt og peber. Steg gulerødderne forsigtigt til de bliver møre, men stadig har lidt bid.

ANRETNING

Skær svinemørbrad i tykke skiver, og anret på en bund af kartoffelpuré og glaserede gulerødder. Pynt med syltet fennikel, frisk timian og 2-3 spsk. rødvinsglace.

Både rødvinsglace, kartoffelpuré, syltet fennikel og de glaserede gulerødder kan forberedes i god tid, og blot opvarmes inden servering.

Champagneguide

til nytårsfesten

Et samarbejde med Champagne Stories

Champagne Stories er en champagneklub, som er drevet af Louise Søborg. Ved siden af Champagne Stories, er Louise også medejer af en trendy champagne & cocktailbar, Kester Thomas, som ligger lige midt i København K.

Konceptet bag Champagne Stories er helt unikt, og ikke blot endnu en online vinimportør. Med Champagne Stories giver Louise nemlig alle sine kunder muligheden for at blive en del af hendes famøse champagneklub. Som medlem af champagneklubben sender Champagne Stories hver eller hver anden måned nye flasker champagne afsted til alle klubbens medlemmer. I pakken ligger en nøje udvalgt champagne af høj kvalitet. Pakkerne er med et nyt tema hver gang, og indeholder både beskrivelser og historier om champagnen samt producenterne bag. Med et medlemskab får man altså ikke kun en champagne, men også muligheden for at lære mere om champagne - og ikke mindst lidt mere luksus i livet.

Desuden får alle Louises klubmedlemmer et personligt login til Champagne Stories webshop, som giver rabat på alle champagner samt særlig medlemspris på events og smagninger. Der er allerede mange fordele som medlem af champagneklubben, og Louise arbejder hele tiden på lækre nye tiltag til fordel for medlemmerne - og så drysser det altså bare glimmer på hverdagen, at modtage champagnepakker med posten.

Vores største anbefaling går til **Champagne Stories**, et virke som har meget at dele ud af. Er du mon klar til at tage imod?

Få 10% på **ALLE**
flaskerne fra artiklen
med rabatkoden:
GADTOFTVISHOLM



Få 10% på ALLE
flaskerne fra artiklen
med rabatkoden:
GADTOFTVISHOLM

Velkomstdrink

CHAMPAGNE VIRGINIE BERGERONNEAU, CUVÉE JEANNE

Normalpris: 290,- Din pris: 261,-

...er den perfekte flaske til gæsternes ankomst. Det er en apéritif champagne, som har en passende kombination af friskhed og fugtighed. Champagnen er en blanding af tre forskellige druer, og rammer derfor en bred og fyldig smagsoplevelse. Særligt noter af blomster og modne bær er tydelig i smagen.

Sådan siger Louise om champagnen til velkomstdrinken: *Helt generelt må en apéritif gerne have lidt tørhed over sig, men det kan alligevel være en fordel at vælge en champagne som denne, hvor smagsoplevelsen ikke bliver for syrlig. Begynder man aftenen med en for dominerende champagne, kan den risikere at overdøve de efterfølgende smagsindtryk i mad og vine.*

CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE, BRUT NOIR

Normalpris: 345,- Din pris: 310,50,-

Ønsker du at forkæle dine gæster lidt ekstra, har Louise udvalgt denne flaske. En Brut Noir som blandt andet på grund af sin længere lagringstid, har dybere spor af aldring. Særligt noter af bær, citrus og toastet brød er tydelig i smagen.



Få 10% på ALLE
flaskerne fra artiklen
med rabatkoden:
GADTOFTVISHOLM

FORRET

På side 18 finder du
4 skønne opskrifter
på østers

Osters

CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE, ROCHE MÈRE

Normalpris: 350,- Din pris: 315,-

...er den perfekte flaske til magasinets opskrifter med østers. Denne flaske er en Brut Nature, og det betyder, at der ingen sukker er tilsat. Alligevel er smagsoplevelsen både afrundet og bred, da champagnen har en lang lagringstid. Særligt noter af orangefrugter, citrus, nødder og ristet brød er tydelig i smagen.

Sådan siger Louise om champagnen til vores opskrifter på østers: *Når champagne og østers kombineres, kan det være behageligt med en lidt tør champagne. De lave sukkerdosager vil gå godt i spænd med de mere syrlige østersanretninger. Det er altså et perfekt match til den klassiske østers med vinaigrette og den moderne østers med dild og æble. De mørke druer i champagnen vil gavne i pairing med den gratineret østers og østers anretningen med passionsfrugt og skovsyre.*

CHAMPAGNE ELEMART ROBION, VB01 / ØKOLOGISK CHAMPAGNE

Normalpris: 385,- Din pris: 346,50,-

Ønsker du at forkæle dine gæster lidt ekstra, har Louise udvalgt denne flaske. En økologisk champagne, som trods sin lange lagringstid har en meget mild og elegant smagsoplevelse. Særligt noter af æble, pære, hindbær og hvid peber er tydelig i smagen.



Få 10% på ALLE
flaskerne fra artiklen
med rabatkoden:
GADTOFTVISHOLM

HOVEDRET

På side 40 finder du
opskrift på torsk
med palmekål

Torsk

CHAMPAGNE VIRGINIE BERGERONNEAU, CUVÉE ADÈLE

Normalpris: 345,- Din pris: 310,50,-

...er den perfekte flaske til magasinets opskrift på torsk med palmekål, brunet hasselnøddesmør og blanquette sauce. Champagnen er en frisk og fyldig med vedholdende bobler. Særligt noter af citrus, brioche og hyldeblomst er tydelig i smagen.

Sådan siger Louise om champagnen til vores opskrift på torsk: *Til fisk er det ofte lækkert med champagne fremtryllet af Chardonnay-druen. Chardonnay byder både ind med friske noter, god syrlighed og sprødhed. Torsk er ikke i sig selv fed, men får i retten både hjælp af brunet hasselnøddesmør og banquette sauce. Med fedmen fra de to elementer opstår en cremethed over retten, og det er derfor dejligt med en rund champagne.*

CHAMPAGNE FRANCOIS SECONDE, BLANC DE BLANCS 2013

Normalpris: 480,- Din pris: 432,-

Ønsker du at forkæle dine gæster lidt ekstra, har Louise udvalgt denne flaske. En årgangschampagne, som udelukkende er lavet på druesorten Chardonnay. Flasken er sprød og elegant og med let fedme fra en mild fadlagring.



Få 10% på ALLE
flaskerne fra artiklen
med rabatkoden:
GADTOFTVISHOLM

HOVEDRET

På side 42 finder du
opskrift på svinemør-
brad medpuré

Svinemørbrad

CHAMPAGNE BERGERONNEAU-MARION, PRESTIGE

Normalpris: 345,- Din pris: 310,50

...er den perfekte flaske til magasinets opskrift på svinemørbrad med rødvingsglace, kartoffelpuré og timiangulerødder. Champagnen har fået en skøn fedme og volumen fra lagring i trætønder, og så er den er meget frugtig og rund i smagen.

Sådan siger Louise om champagnen til vores opskrift på svinemørbrad: *Til en hovedret med svinemørbrad og kartoffelpuré er det fint med fylde og kraft i champagnen. Derfor er det rigtig godt at vælge en champagne produceret af mørke druer og med en grad af fadlagring. Svinemørbrad er ikke det smagsmæssigt mest kraftige kød, så der bør ikke vælges en kraftigt fadlagret champagne; den skal gerne have en god fugtighed og være frisk.*

CHAMPAGNE PIERSON CUVELIER, MILLÉSIME 2015

Normalpris: 420,- Din pris: 378,-

Ønsker du at forkæle dine gæster lidt ekstra, har Louise udvalgt denne flaske. En let fadlagret champagne, som udelukkende er lavet på druesorten Pinot Noir.

Flasken er elegant i smagen med en dejlig frugtig og frisk fremtoning.



DESSERT

På side 58 finder du
opskrift på 3 sukkerfri
desserter

Dessert

CHAMPAGNE GRATIOT & CIE, ALMANACH NO. 1, DEMI-SEC

Normalpris: 290,- Din pris: 261,-

...er den perfekte flaske til magasinets opskrifter på nytårs-
desserter. Champagnen er både sød og frugtig, og består
af 2 forskellige druesorter. Særligt noter af fersken, abrikos
og mandel er tydelig i smagen.

Sådan siger Louise om champagnen til vores opskrifter
på nytårsdesserter: *Til dessert er det vigtigt med lidt ekstra
sødme i champagnen. Derfor er det en god ide at vælge en
Demi-Sec champagne. Til magasinets 3 desserter vil det være
lækkert, at vælge en Demi-Sec med høj andel af Meunier-druen.
Denne drue byder på dejlige noter af fersken og abrikos, altså
god frugtighed, kombineret med lidt lækker volume. For at
champagnen ikke bliver for sød, har jeg valgt en flaske, som
også har fået iblandet lidt chardonnay.*

CHAMPAGNE PIOT-SÉVILLANO, ESSENCE DE TERROIR, DEMI-SEC

Normalpris: 360,- Din pris: 324,-

Ønsker du at forkæle dine gæster lidt ekstra, har Louise
udvalgt denne flaske. En sødere champagne, som består
af hele 3 forskellige druesorter. Selvom champagnen
er sød, har den alligevel formået at bevare sit bid.
Særligt noter af stenfrugter som mirabeller er
tydelig i smagen.



Få 10% på ALLE
flaskerne fra artiklen
med rabatkoden:
GADTOFTVISHOLM



Få 10% på ALLE
flaskerne fra artiklen
med rabatkoden:
GADTOFTVISHOLM

KRANSEKAGE

På side 66 finder du
opskrift på kransekage
fra Annemette Voss

Kransekage

CHAMPAGNE PIOT-SÉVILLANO, NOCT'EN BULLES, DEMI-SEC

Normalpris: 399,- Din pris: 359,-

...er den perfekte flaske til Annemette Voss' opskrift på kransekage. Med intet mindre end 35 g sukker tilsat pr. liter, er den champagne en af de sødere varianter. Den består af 2 forskellige druesorter, hvoraf den ene er helt tilbage fra årgangen 2010. Det er en smagsoplevelse i særklasse, som alle bør unde sig selv som det første, når klokken slår 12.

Sådan siger Louise om champagnen til Annemette Voss' opskrift på kransekage: *Champagne og kransekage har i mange år været en tradition, men en svær tradition rent smagsmæssigt. Når der skal vælges en champagne til den søde kransekage, anbefales en sødere og fyldigere champagne. Det er en fordel at vælge en Demi-Sec, der har en højere sukkerdosage eller en lidt ældre champagne, der med alderen har fået mere fylde, og er blevet rundet lidt af.*





3 SUKKERFRIE DESSERTER TIL NYTÅRSMENUEN

Snart slår klokken 12, og vi gør klar til et nyt år og alt, hvad det bringer med sig. Nytårsdesserten er årets sidste måltid, og derfor skal det også bare smage helt igennem fantastisk. Vi har samlet 3 stærke bud på den perfekte nytårsdessert, og så er de helt uden raffineret sukker.

Overrask dine gæster med den mest overdådige cheesecake med hasselnøddecreme, en lækker trifli med blåbær eller de lækreste rådhuspandekager med abrikosmarmelade. En ting er sikkert, de vil også huske desserten i det nye år.

Good Good forhandles i forskellige helse-butikker landet over og på **Helsams hjemmeside**.

CHEESECAKE MED HASSELNØDDECREME

1 cheesecake | +5 timer

KIKSEBUND

250 g sukkerfrie havrekiks
130 g smør
Lidt flagesalt

HASSELNØDDECREME

200 g neutral flødeost
400 g mascarpone
1 spsk. citronsaft
100 g Sweet Like Sugar fra Good Good
400 g Choco Hazel with stevia fra Good Good

DU SKAL OGSÅ BRUGE

Friske bær
Skovsyre
Kageplast

Knus kiks i en frysepose, og bland det med smeltet smør og flagesalt.

Beklæd en kageform på 20 cm i diameter med kageplast, og fordel kiksebunden ud i formen.

Kom bunden på køl til den er køleskabstemperatur.

Pisk flødeost og mascarpone forsigtigt med en elpisker, og rør herefter citronsaft og Sweet Like Sugar i cremen.

Vend Choco Hazel i ostemassen, og fordel cremen på den afkølede kagebund.

Sæt cheesecaken på køl i 5 timer, gerne natten over.

Frigiv cheesecake fra form og kageplast og pynt med friske bær og skovsyre.

Herefter er cheesecaken klar til servering.





TRIFLI MED BLÅBÆRSYLTETØJ

4 personer | 30 minutter

NØDDEKNAS

50 g mandler
50 g hasselnødder
1 dl finvalsedede havregryn
50 g smør
2 spsk. Sweet Like Syrup fra Good Good
Flagesalt

MASCARPONECREME

1 vaniljestang
3 dl piskefløde 38%
250 g mascarpone
Revet citronskal
Sweet Drops of Stevia, Vanilla fra good Good

DU SKAL OGSÅ BRUGE

4 spsk. Sweet Blueberry Jam fra Good Good
200 g friske blåbær
Frisk mynte
Skovsyre
Spiseligt glitter

NØDDEKNAS

Hak nødder og kom dem og havregryn på en varm pande med smør, Sweet Like Syrup og flagesalt.

Rist nødderne i ca. 5 minutter, og lad dem herefter køle af på et stykke bagepapir.

MASCARPONECREME

Flæk en vaniljestang og skrab kornene ud.

Pisk fløde let med vaniljekorn, og rør forsigtigt mascarpone i.

Smag mascarpone-creme til med revet citronskal og Sweet Drops of Stevia.

NÅR DESSERTERNE SKAL SAMLES

Fordel blåbærmarmelade, nøddeknas, mascarponecreme og friske blåbær i 4 glas.

Pynt med frisk mynte, skovsyre og spiseligt glitter for at opnå den rigtige nytårsstemning.

RÅDHUSPANDEKAGER MED APPELSINSYLTETØJ

8 pandekager | 2 timer

PANDEKAGEDEJ

3 økologiske æg
100 g hvedemel
75 g Sweet Like Sugar
fra Good Good
Korn fra 1 vaniljestang
250 ml sødmælk
60 g smeltet smør
1 knivspids salt
Smør til stegning

APPELSINCREME

2 blade husblas
1 økologisk æggeblomme

500 ml sødmælk
1 vaniljestang
40 g majsstivelse
75 g Sweet Like Sugar
fra Good Good
Skal fra 1 økologisk appelsin

1 ½ dl piskefløde 38%
Appelsinsaft

DU SKAL OGSÅ BRUGE

Mandelsplitter
Sweet Apricot Jam
fra Good Good

PANDEKAGEDEJ

Pisk alle ingredienser til en ensartet pandekagedej, og sæt den på køl i 15 minutter.

Kom smør på en en pande, og steg pandekagerne en af gangen.

Kom herefter pandekagerne på køl.

APPELSINCREME

Blød husblas op i koldt vand i 10 minutter.

Kom æggeblomme, sødmælk, korn fra vaniljestang, majsstivelse, Sweet Like Sugar og appelsinskal i en tykbundet gryde.

Kog massen stille op, og pisk konstant til vaniljecremen tykner.

Knug vandet af husblassen og rør den i den varme vaniljecreme.

Kom vaniljecremen i en skål, og sæt den på køl med et stykke husholdningsfilm over, så der ikke dannes kondens.

Smag den afkølede vaniljecreme til med appelsinsaft og letpisket flødeskum.

Fyld de afkølede pandekager med appelsincremen, og rul dem sammen.

Vend lukningen nedad og pynt rådhuspandekagerne med abrikosmarmelade og mandelsplitter.

Opbevar rådhuspandekagerne på køl til de skal serveres samme dag.



Feminin kransekagetop

10 personer | Sværhedsgrad: Medium



KRANSEKAGEMASSE

150 g flormelis
50 g æggehvide
500 g ren rå marcipan

SPRØJTEGLASUR

150 g flormelis
1½ pasteuriset æggehvide
1 knsp pink pastafarve

I ØVRIGT

200 g mørk chokolade
evt. tørrede blomster
eller anden fin pynt

SAMLING

1 kugle a 15 g
1 pølse a 20 g – trilles til 6 cm
og så pølser a:
25 g: 8 cm
30 g: 10 cm
35 g: 12 cm
40 g: 14 cm
45 g: 16 cm
50 g: 18 cm
55 g: 20 cm
60 g: 22 cm
65 g: 24 cm

KRANSEKAGEMASSE

Rør flormelis og æggehvide godt sammen til en ensartet sukker-masse. Ælt marcipanen blød på køkkenbordet og tilsæt lidt efter lidt sukkermassen, som du ælter ind i marcipanen. Når din kranse-kagemasse er klistret og ensartet – det vil sige uden klumper af marcipan – fjerner du den masse, der sidder fast på fingrene. Vask hænderne. Du kan nu nemt samle kransekagemassen, uden at den hænger ved dine hænder. Kom kransekagemassen i en frysepose, tryk den let flad og kom den i fryseren i ca. 45 minutter.

SAMLING

Vej kransekagemassen af som anvist til venstre under Samling.

Og sådan forsætter du bare med at rulle pølser, til der ikke er mere marcipan. Sørg for at arbejde på en ren og tør bordplade, rengør evt. undervejs. Det gør udrulningsprocessen nemmere. Skær enderne på dine kransekagepølser af diagonalt og saml pølserne til ringe. Form med lidt vand på fingerspidserne forsigtigt ringene, så de er lidt bredere langs bunden og lidt smallere i toppen. Sørg også for, når du samler ringene, at jævne overfladen lidt ud, så du sikrer dig, at dit kransekagetårn bliver lige og ikke tilter til den ene side. Placér dine kransekageringe på en bageplade – faktisk gerne en bageplade med en bageplade under, altså 2 bageplader – for så undgår du, at dine kransekager brænder på i bunden. Bag kransekageringene i ovnen ved 190 grader varmluft i ca. 10-12 minutter, til de er gyldne – hold øje undervejs. Bagetiden varierer meget og kommer an på din ovn. Lad kransekagerne køle af på bagepladen.

GLASUR

Rør en glasur af flormelis og æggehvide. Glasuren skal være så tyk, at den først begynder at flyde sammen efter 3-4 sekunder, hvis du rører i skålen. Og den skal helst flyde meget langsomt sammen. Del glasuren i tre portioner og farv den ene del pink og den anden del lyserød. Lad sidste del være meget sart lyserød. Form et kræmmerhus af bagepapir (se side 17), kom glasuren heri – start med 2 spsk meget lys lyserød glasur, tilsæt så 2 spsk af den mørke lyserøde glasur, dernæst 2 spsk mørk pink glasur. Luk kræmmerhuset godt til. Dekorér kransekageringene, så de mindste får lyserød glasur, og de største ender med at være med pink. Lad glasuren størkne. Temperér chokoladen (se side 10) og kom den i et hjemmelavet kræmmerhus (se side 17). Saml tårnet med lidt chokolade mellem hver kransekagering. Dekorér til slut kransekagetoppen med tørrede blomster, hvis du vil gøre det ekstra festligt!



NÆSTE NUMMER

Næste nummer går under navnet 'SUPER SUND' og dét er der en god grund til. Magasinet kommer nemlig til at være fuldstændig spækket med alverdens opskrifter lige fra veganske skåle til 4 smagsfulde retter med havreris.

Med 'Magasinet's Madplan' kan du prøve 5 dage med forskellige supper. Opskrifterne er både mættende, smagfulde og proppet med vitaminer fra alle sæsonens skønne grøntsager. Du kan både tage en hel uge kun med suppe, eller fordele opskrifterne ud på januar og februars madplaner. Én ting er i hvert fald sikker, hver og en af opskrifterne har gode odds for at blive nye favoritter i 2021 - de smager nemlig alle AMAZING.

Man kan nærmest ikke sige super sund, uden at sige hjemmepresset juice. Derfor har vi i det kommende magasin taget en snak med hele Københavns juice-dronning Anna fra Anna & Juicen. Anna deler ud af sine gode råd til at få balance i hverdagen, og så har hun også en af sine fantastiske juiceopskrifter med til dig.

På gensyn!



No. 6 | januar-februar 2020

GADTOFT & VISHOLM

TEMA: **SUPER SUND**

MAD MED GRØNKÅL

Magasinet's Madplan

Alletiders supper

5 fantastiske Poke Bowls

I samarbejde med Naturli'

INTERVIEW

med Anna og juicen

UDKOMMER
1 JANUAR

FØLG MED PÅ VORES INSTAGRAM

