

# GADTOFT

*Mad & Cocktails*

**Nemme hors  
d'œuvre**

**5 forskellige  
GIN & TONIC**

**FRISKE  
ØSTERS I ALLE  
AFSKYGNINGER**

**Klassisk  
kransekagebrød  
fra Annemette  
Voss**

# VELKOMMEN,

til årets allersidste dag. Nytår er en af mine yndlings begivenheder, og derfor har jeg i år samlet et hav af mine favorit opskrifter til den festlige dag. Nogle af opskrifterne er fra tidligere magasiner, mens andre er splinternye. Fælles for alle opskrifterne er, at de passer helt perfekt til nytårsaften.

Vi ses i 2022!



Nytårsaften 2019,  
I gang med at bage gryde-  
brød til vores hummere med  
kryddersmør

# TØRREDE CITRUSFRUGTER



# TØRREDE CITRUSFRUGTER

Tørrede citrusfrugter er super trendy lige nu, og bliver ofte brugt som garnish på diverse cocktailbarer. Det er super nemt selv at tørre citrusskiver i køkkenet, men alligevel koster de færdige pakker det hvide ud af øjnene. Derfor vil jeg med denne simple opskrift vise, hvordan du nemt og billigt kan lave dine egne citrusskiver til nytår.

1 glas | 4 timer

2 økologiske grapefrugter  
2 økologiske appelsiner

Skær citrusfrugter i tynde skiver med en skarp kniv, og placer dem på en bradepande med bagepapir. Undgå frugter med for mange kerner, eksempelvis citroner eller mandariner.

Bag citrusfrugterne på 100°C varmluft i omkring 4 timer. Vend dem 1 gang i timen, så de bliver tørret lige meget på begge sider.

Lad citrusskiverne køle helt ned på bradepanden, og opbevar dem i en luft-tæt glaskrukke med låg.



# Blinis med rødbede

20 stk. | 1 time

## **Blinis med rødbede**

20 blinis pandekager  
Smør til stegning  
600 g kogte 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

20 stk. | 15 minutter

## Blinis med ørredrogn

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

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

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 kør 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.



*tid til velsmagende*

# Hors d'œuvre

Hors d'œuvre er for mig et vigtigt indslag nytårsaften. Oftest nydes de som noget af det allerførste, nemlig til Dronningens nytårstale med et glas champagne i den anden hånd.

I denne artikel finder du 4 velsmagende bud, på den helt perfekte hors d'œuvre.





FIND OPSKRIFT PÅ NÆSTE SIDE



# Bruschetta med gedeost og hindbær

Bruschetta er altid en god ide, og så er det den perfekte appetitvækker til Dronningens nytårstale. Jeg har derfor lavet en omgang bruschetta med gedeost, sød løgkompot og friske hindbær, da det går helt perfekt til et glas tørre bobler.

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  
Friskkværnet peber

Skær ciabattabrød i skiver, og pensel med olivenolie på begge sider. Drys med salt og peber, og læg en skive gedeost på. Bag brødene på 200°C varmluft i 5-8 minutter.

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

Top de lune bruschetta-brød med løgkompot, skiver af æble, hindbær og ekstra friskkværnet peber.

Herefter er de klar til servering.

FIND OPSKRIFT PÅ NÆSTE SIDE



# Sliders med sesamfrø og tomat

De fleste elsker smagen af en god burger, men det er selvsagt, at det mætter for meget inden maden. Derfor har jeg lavet en nem opskrift på sliders.

10 stk. | 3 timer

5 g gær  
1 dl lunkent vand  
½ tsk. flagesalt  
10 g sukker  
40 g blødt smør  
200 g hvedemel

1 økologisk æg til pensling  
Sesamfrø

400 g hakket oksekød  
Salt og friskkværnet peber  
Olivenolie  
2 mellemstore tomater  
1 håndfuld salatblade  
Ketchup  
Mayonnaise

Kom gær, vand, salt og sukker i en skål, og rør til gær er opløst. Kom smør og mel i dejen, og ælt den smidig på en røremaskine. Stil dejen til hævnings 2 timer under et fugtigt klæde. Slå dejen ned, og tril 10 kugler. Placer dem på en bradepande med bagepapir, og stil dem til efterhævning i 30 minutter under et fugtigt klæde. Pensel til slut med æg, og drys med sesamfrø. Bag burger-bollerne på 200°C varmluft i 12-15 minutter.

Form 10 hakkebøffer, krydr med salt og peber, og steg dem i olie. Saml burgerne med mayonnaise i bunden, efterfulgt af salat, hakkebøf, tomat og ketchup.

Herefter er de klar til servering.

FIND OPSKRIFT PÅ NÆSTE SIDE



# Flammkuchen med bacon og muskatnød

Ikke alle kender til flammkuchen, og det er en fejl. Det er nemlig både nemt og billigt at lave, og så smager det så englens synger. Jeg har efterhånden serveret flammhucken for mange af mine gæster, og aldrig har jeg fået andet end ros og komplimenter.

10 stk. | 45 minutter

3 spsk. cremefraiche 38%  
100 g flødeost  
Salt og friskkværnet peber  
Revet muskatnød

1 fersk færdig pizzadej  
200 g røget bacon i tern  
1 rødløg i tynde skiver  
2 spsk. tørret rosmarin  
En smule olivenolie

Rør creme fraiche, flødeost, salt, peber og revet muskatnød sammen i en skål, og smør det på den udrullede pizzadej. Top herefter med let stegt bacon, rødløg, tørret rosmarin og eventuelt en smule olivenolie.

Bag den velsmagende flammkuchen på 230°C varmluft i 10-15 minutter, og del den i 10 stykker med et pizzahjul.

Herefter er den klar til servering.

*Tip: Tag din pizzadej ud af køleskabet 30 minutter før, og lad den ligge på køkkenbordet. Sådan får du en mere luftig flammkuchen*

FIND OPSKRIFT PÅ NÆSTE SIDE



# Agurkebånd med røget laks og flødeost

Agurk er både smuk, sprød og nem at 'spice up'. Derfor er agurkebånd med røget laks og flødeost en perfekt appetitvækker. Jeg bruger en flødeost med smag af purløg, og så topper jeg med en masse friskkværnet peber.

16 stk. | 20 minutter

2 agurker  
50 g flødeost med purløg  
200 g røget laks i skiver

Friskkværnet peber  
Evt. gomadressing

Skræl agurk på langs med en gulerodsskræller, og dup agurkebåndene grundigt med køkkenrulle. Hver agurk giver omkring 8 bånd, da bånd med kerner ikke kan bruges.

Smør et tyndt lag flødeost på de afduppede agurkebånd, og læg herefter en skive røget laks på halvdelen af agurkebåndet. Rul agurk og laks mod enden uden laks, og luk med en tandstik. Krydr med friskkværnet peber, og anret agurkebåndene på fade med en skål gomadressing som dypelse.

Herefter er de klar til servering.



# ØSTERS

Ikke alle er vildt begejstrede for østers, og særligt ikke hvis de serveres rå. For nogle driller konsistensen, mens andre føler, at de tager en tår af havet. Alligevel er der noget festligt over den salte delikatesse, og den egner sig helt perfekt som appetitvækker eller forret nytårsaften.





# 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



# ØSTERS MED 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 løs dem fra deres skal. Top østers med passionsfrugtkerner, og læg dem på en bund af knust is. Pynt med skovsyre, og servér dem herefter.



# ØSTERS MED URTEOLIE

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 food-processor 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 løsn 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.

# *5 forskellige* **GIN & TONIC**

Ingen nytårsfest uden spændende cocktails og sjusser. Derfor har jeg samlet 5 skønne bud på en forfriskende Gin & Tonic. Jeg har brugt tonicvand fra Fentimans, da jeg uden tvivl mener, at det er den bedste opblanding på markedet.







# GIN & TONIC

## med hindbær og roser

2 cocktails | 10 minutter

16 hindbær

1 cl friskpresset limesaft

2,5 cl sukkersirup

8 cl gin

Fentimans Elderflower and Rose  
Tonic Water

Knust is

Økologiske rosenblade

Kom hindbær i en shaker, og muddle godt. Tilsæt friskpresset limesaft, sukkersirup og gin. Shake hårdt i 20 sekunder, og fine strain herefter cocktailen over glasskåle fyldt med knust is. Top til sidst med tonicvand, og pynt med rosenblade.



ESTD 1769  
DISTILLED TO ALEXANDER  
GORDON'S & EXACTING STANDARDS  
SINCE 1769  
GORDON'S  
LONDON DRY GIN

FENTIMANS  
BOTANICALLY  
BREWED  
CLASSIC  
PREMIUM INDIAN  
TONIC WATER  
NATURAL BOTANICALS AND QUININE  
Add 1oz and your portion of tonic  
for a classic Gin & Tonic

ANNONCE

# GIN & TONIC

## med mynte og agurkeband

2 cocktails | 10 minutter

2 skiver økologisk agurk  
6 dl Fentimans Connoisseurs Tonic  
Water  
2 stængler mynte  
2 miniature ginflasker

Knust is

Skræl agurkestrimler, og placer dem langs to gin og tonic-glas. Fyld knust is til glassets kant, og top med tonicvand. Placer til slut frisk mynte og ginflasker i den knuste is, og server.



# GIN & TONIC

## med appelsin og timian

2 cocktails | 10 minutter

10 cl gin

Valencian Orange Tonic Water

Angostura Orange Bitter

Isterninger

2 tørrede appelsinskiver

2 stængler frisk timian

Fyld is i to cocktailglas, og kom gin heri.

Hæld tonicvand til glassets kant, og

dash med orange bitter. Top med

tørret appelsin, og stængler af timian

inden servering.



# GIN & TONIC

## med Yuzu og passionsfrugt

2 cocktails | 10 minutter

8 cl gin

4 cl sukkersirup

4 cl citronsaft

3 cl æggehvider

Fentimans Oriental Yuzu Tonic  
Water

Isterninger

1 passionsfrugt

Kom alle ingredienser på nær tonicvand i en shaker med is, og ryst hårdt i 30 sekunder. Fordel de afkølede cocktails i to champagneskåle, og hæld tonicvand til glassets kant. Top med passionsfrugt inden servering.





# GIN & TONIC

## med grape og candyfloss

2 cocktails | 5 minutter

6 cl gin

Fentimans Pink Grapefruit Tonic  
Water

Lyserød candyfloss

Kom afkølet gin i to høje  
champagneglas, og hæld iskold  
tonicvand til glassets kant. Top til  
sidst med candyfloss og server  
straks herefter.

# Klassisk kransekagebrød

Kransekage smager helt igennem fantastisk, og dygtige Annemette Voss' opskrift er ingen undtagelse. Hop ud i det, og server hjemmebagt kransekage når klokken står tolv

Opskrift: Annemette Voss  
Ca. 14 stk

## Kransekagemasse

40 g æggehvide  
130 g flormelis  
430 g ren rå marcipan  
evt. 1 spsk. fint lakridspulver  
eller frysetørret solbærstøv

## Glasur

30 g pasteuriseret æggehvide  
120 g flormelis

Kransekagemasse: Rør æggehvider og flormelis sammen til en ensartet suktermasse. Ælt marcipanen blød på køkkenbordet og tilsæt lidt efter lidt suktermassen, mens du ælter. Når kransekagemassen er helt jævn, kan du vælge evt. at tilsætte smag af lakrids eller solbær. Ælt smagstilsætningen godt ind i kransekagemassen. Kom kransekagemassen i en frysepose, tryk den lidt flad og læg den i fryseren i mindst 30 minutter, til den er helt kold.

Del kransekagemassen i 14 lige store dele ved at veje dem præcist af - 40 g pr. stk. Form dem først til små pølser på ca. 8 cm. Form dem dernæst forsigtigt og omhyggeligt til små brød, så du får et flot resultat. Brødene skal være lidt smallere i enderne og tykkere og højere op midten. Det er en fordel at have lidt vand på fingerspidserne, når du former kransekagebrødene.

Placér brødene på en bageplade beklædt med bagepapir og bag dem i ovnen ved 190 grader varmluft i ca. 12-13 minutter, til de er gyldne og faste nok til at kunne blive håndteret uden at brække i stykker. Lad kransekagerne køle let af, inden de dekorerer med glasur (de må gerne være en lille smule lune).

Glasur: Pisk æggehvider sammen med flormelissen til en tyk, blank og sej glasur. Anvend en elpisker til formålet. Fyld glasuren i et kræmmerhus formet af bagepair, og dekorér sirligt kransekagerne.

## Tip

Du kan evt. bage med to bageplader under bunden for at sikre dig, at brødene ikke får for meget varme i bunden - det er er gammelt og velkendt husmoderråd.



# *Nemt og snasket* **Til dagen derpå**

Jeg kan allerede nu ikke overskue den 1. januar 2022, hvor jeg med total sikkerhed vågner op med dunkende hovedpine og ømme danse-fødder. For mig er det alfa omega, at få noget salt og snasket mad i maven, men det skal være ultra nemt. Ellers kender jeg mig selv alt for godt, og så ender det med, at jeg bestiller fast food for flere hundrede kroner på Wolt.

Et gyldent tip er at handle på forhånd, så du nemt kan forberede maden på ingen tid. Og jeg lover jer, at opskrifterne ikke kræver mere end max. 15 minutter i køkkenet.

FIND OPSKRIFT PÅ NÆSTE SIDE



# Tortillapizza med skinke og hvidløg

2 personer | 20 minutter

2 tortillapandekager  
4 spsk. pizzasauce  
2 håndfulde revet mozzarella  
6 stykker kogt skinke

1 fed revet hvidløg  
4 spsk. olivenolie  
Evt. tørret oregano

Fordel pizzasauce og mozzarella på tortillapandekager, og læg herefter skinke på.

Bland hvidløg og olivenolie i en skål, og fordel hvidløgsolien på pizzaerne. Drys eventuelt med oregano, og bag tortillapizzerne på 200°C varmluft i 7 minutter.

FIND OPSKRIFT PÅ NÆSTE SIDE





# Nemme nachos med creme fraiche

2 personer | 20 minutter

150 g revet cheddar  
240 g kidneybønner fra dåse  
150 g salsa medium  
400 g tortillachips med chili

150 g salsa medium  
200 g creme fraiche 18%  
½ bundt finthakket koriander  
1 limefrugt i både

Fordel cheddar, kidneybønner og salsa mellem tortillachips i et ildfast fad, og bag dem på 200°C varmluft i 5-8 minutter.

Fordel salsa, creme fraiche, friskhakked koriander og limebåde på de lune nachos og gå amok.

FIND OPSKRIFT PÅ NÆSTE SIDE



# Emmentaler fritter med sprød bacon

2 personer | 30 minutter

600 g bølgepomfritter fra frost  
2 spsk. grillkrydderi  
Flagesalt

140 g revet emmentaler  
150 g bacon i tern  
1 finthakket rødløg  
½ bundt finthakket persille

Vend pomfritter i krydderier, og kom dem i ovnen på 200°C varmluft i 15 minutter.

Steg i mellemtiden bacon sprødt på en pande, og fordel herefter emmentaler, bacon og rødløg på bølgefritterne.

Bag pomfritterne i yderligere 5-7 minutter, og drys med finthakket persille.

FIND OPSKRIFT PÅ NÆSTE SIDE

En alkoholfri Bloody  
Mary er min personlige  
'hangover fixer elixir'



# Spicy Bloody Mary

2 cocktails | 10 minutter

16 cl tomatjuice  
3 cl friskpresset citronsaft  
4 dash Tabasco Sauce  
Sellerisalt og friskkværnet peber

Isterninger  
2 agurkebånd  
2 små krydderpølser  
Ærteskud

Kom tomatjuice, friskpresset citronsaft, Tabasco, sellerisalt og peber i en shaker med is, og ryst forsigtigt i 10 sekunder. Fyld to afkølede glas med isterninger, og fine strain de spicy cocktails heri.

Pynt med agurk, krydderpølser og ærteskud.

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!

