

GADTOFT

Mad & Cocktails

JULESTEG
på 3 måder

AFTENSMAD
PÅ BUDGET



NEMME
COCKTAILS
TIL NYTÅR



INDHOLD

- / VELKOMMEN
- / DANSKE RÅVARER I SÆSON
- / 7 MÅLTIDER PÅ BUDGET
- / JULENS ALLERBEDSTE COCKTAILS
- / JULESTEG PÅ 3 MÅDER
- / JULEKONFEKT
- / 3 VELKOMSTDRINKS TIL NYTÅR
- / APPETIZERS TIL GÆSTERNE
- / COCKTAILS TIL NYTÅRSAFTEN
- / 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 november og december måned.

PÆRE

Den altid skønne pære er i sæson, og heldigvis for det. Særligt er pære helt fantastisk i det søde køkken, men egner sig samtidig også godt til både cocktails, salater og kompot.

ROSENKÅL

For mange er rosenkål en sur pligt på tallerkenen, og det forstår jeg simpelthen intet af. Selv er jeg fuldstændig tosset med rosenkål, og tilbereder dem både i wokretter, på panden med olie og i ovnen med en masse hvidløg.



TRANEBÆR

Tranebær er det eneste bær i Danmark, som er i sæson henover vintermånederne. Alene er det ret så bittert, men tilbereder du det korrekt, smager det magisk. I magasinet finder du opskrifter på to skønne cocktails lavet med sød tranebærjuice.

ØSTERS

I de danske farvande vrimler det faktisk med østers. Forskellige størrelser, forskellige arter og forskellige smage. Østers er en lille delikatesse, og den kan tilberedes på et hav af måder. Min favorit er med urteolie, æble og karse, og klassisk med citron og vinaigrette.



KÅL

De fleste typer kål stortrives helt ned til frostgrader, og er derfor super nemme at dyrke henover vintermånederne. Derfor er dagens råd til dig, at spise en masse sund, budgetvenlig og mættende kål i de super kolde måneder.

7 MÅLTIDER PÅ BUDGET

For mange er det sparetider, og en udarbejdet madplan kan derfor være en fantastisk ide. Derfor har jeg i dette nummer samlet 7 lækre og smagsfulde retter, som alle er budgetvenlige og nemme at gå til. Jeg har handlet ind i Rema 1000, da jeg i deres supermarked også kan prioritere dyrevelfærd og økologi uden at blive ruineret.





Mandag: Bagekartofler

2 personer | 1 time og 15 minutter

Bagekartofler

2-4 bagekartofler (efter størrelse)
Olivenolie og salt

Du skal også bruge

150 g kyllingekebab
200 g majs
125 g cherrytomater
Urtdressing
Salt og friskkværnet peber

Skrub bagekartofler godt, og læg dem på en bund af sølvpapir. Krydder kartoflerne med olivenolie og salt, og luk sølvpapiret omkring. Bag kartoflerne på 250°C varmluft i 1 time. Svits imens kebab 10 minutter på panden i olie, og stil det til side. Kom majs i en skål, og hæld kogende vand over af to omgange, så de bliver optøede og lunet helt igennem.

Fyld de varme bagekartofler med kebab, majs, cherrytomater, urtdressing, salt og friskkværnet peber.

Herefter er retten klar til servering.



Tirsdag:

Teriyaki nudler

2 personer | 25 minutter

Teriyaki nudler

2 nudler med oksekødssmag

1 dl nuddelvand

0,75 dl soya

3 spsk. brun farin

1 fed hvidløg

Smagsneutral olie

Du skal også bruge

4 frilandsæg

Salt og friskkværnet peber

Chiliflager

½ bundt forårsløg

Kom nudler i en skål med kogende vand, og lad dem trække under låg i 5 minutter. Dræn herefter vandet fra (gem 1 dl), og stil nudlerne til side. Kom nuddelvand på en pande med soya, brun farin, revet hvidløg og smagsposer fra nudlerne, og lad det koge sammen i 8-10 minutter.

Vend de tilberedte nudler heri, og rør godt rundt.

Kom rigeligt olie på en pande og varm det op. Slå 4 æg ud, og lad dem næsten fritere så kanten bliver helt sprød. Krydder æggene med salt, friskkværnet peber og chiliflager, og server dem ovenpå teriyaki nudlerne med finthakkede forårsløg.

Herefter er retten klar til servering.



Bnsdag:

Salat tortillapizza

2 personer | 40 minutter

Tomatsuppe

2 spsk. tomatpure

½ dl vand

Salt og tørret oregano

Du skal også bruge

3 tortillapandekager

140 g revet mozzarella

150 g kyllingekebab

Chiliflager

1 hjertesalat

125 g cherrytomater

½ agurk

Urtdressing

Bland en tomat sauce af tomatpure, vand, salt og oregano, og fordel den på tortillapandekagerne. Steg kyllingekebab 10 minutter på en pande i olivenolie, og top tortillapizzaerne med mozzarella, kyllingekebab og chiliflager. Bag pizzaerne på 200°C varmluft i 5-10 minutter, og fyld dem med finthakket hjertesalat, cherrytomater, agurk og urtdressing.

Herefter er de klar til servering.



Torsdag: Græskarsuppe

3 L | 1 time

Græskarsuppe

3 løg
4 fed hvidløg
Olivenolie
½ knoldselleri
4 bagekartofler
1 hokkaido
1 L grøntsagsbouillon
3 tsk. chiliflager
1,3 dl piskefløde
Salt og friskkværnet peber
2 spsk. soya

Hvidløgslute

½ ciabattabrød
Olivenolie
1 fed hvidløg

Svits løg og hvidløg i olivenolie, og tilsæt grofthakket knoldselleri, bagekartofler, hokkaido, grøntsagsbouillon og vand. Lad grøntsagerne koge under låg til de er møre, og stavblend herefter. Smag suppen til med chiliflager, piskefløde, salt, friskkværnet peber og soya.

Skær ciabattabrød i skiver, og rist dem på en pande i olivenolie. Kør et frisk fed hvidløg godt over de sprøde brød på begge sider, og krydder med lidt salt.

Herefter er retten klar til servering.



Fredag:

Spaghetti med tomat

2 personer | 40 minutter + 1 time på køl

Stracciatella

1 kugle frisk mozzarella
0,75 dl piskefløde
Salt og friskkværnet peber

Spaghetti med tomatsauce

Olivenolie
2 løg
2 fed hvidløg
1 bundt bladselleri
140 g tomatpuré
2 dl vand
1 spsk. tørret oregano
Salt og friskkværnet peber
250 g spaghetti

Dræn mozzarella for vand, og riv den trævlet med en gaffel. Vend ost med piskefløde, og stil den på køl i mindst én time. Vend stracciatella osten med salt og friskkværnet peber, og stil den til side.

Svits finthakkede løg, hvidløg og bladselleri i olivenolie, og tilsæt tomatpure og vand. Smag sauce til med oregano, salt og friskkværnet peber, og lad den simre. Kog spaghetti efter anvisning på pakken, og vend den sammen med tomatsauce. Top til slut med stracciatella og friskkværnet peber.

Herefter er retten klar til servering.



Lørdag:

Mexicanske wraps

2 personer | 30 minutter

Mexicansk bønnefyld

1 løg
Smagsneutral olie
2 dåser bønner
200 g majs
1 brev taco mix
315 g salsa
1 dl vand
3 tortillapandekager
½ agurk
½ bundt forårsløg
1 hjertesalat

Guacamole

1 avocado
Saften fra ½ limefrugt
Salt og friskkværnet peber

Svits løg i olie på en pande, og tilsæt efter 3 minutter drænedede bønner, majs, taco mix, vand, og salsa. Tilbered det mexicanske fyld i 15 minutter, og fordel det i lune tortillapandekager. Fyld pandekagerne med agurk, forårsløg og salat, og luk dem sammen med sølvpapir eller tandstikker.

Rør avocado med limesaft, og smag til med salt og friskkværnet peber. Fordel den syrlige guacamole på de fyldte wraps.

Herefter er retten klar til servering.



Søndag: Oksekødssuppe

2 personer | 35 minutter

Kødboller

Brød endeskiver
1 dl piskefløde
400 g hakket oksekød
Salt og friskkværnet peber
1 frilandsæg
1 fintrevet løg
2 fed fintrevet hvidløg
Olivenolie

Oksekødssuppe

1 L oksekødssuppe
1 pore
½ knoldselleri
1 bagekartoffel (hvis du har)
½ ciabattabrød

Smuldr endeskiver fra ugens ciabattabrød, vend det med piskefløde, og stil det til side. Rør fars med salt, og smag til med æg, løg, hvidløg, flødebrød og friskkværnet peber. Form kødboller af den rørte fars, og steg dem i olie.

Bring oksekødssuppe i kog, og kom finthakkede pore, kartoffel og knoldselleri i når den er tøet op. Lad suppen koge under låg i 15 minutter, og tilsæt så de stegte kødboller. Lad kødbollerne koge med suppen i 5 minutter, og lun ciabattabrød i ovnen.

Herefter er retten klar til servering.

Julens allerbedste cocktails

Et samarbejde med Interbrands

Jeg er vild med cocktails året rundt, men i juletiden især. Her elsker jeg virkelig at invitere gæster til vores lejlighed i Valby, og forkæle dem med shakede lækkerier. I år har jeg også planer om en julefest i december, og her ved jeg allerede, at jeg skal servere min varme kakao med Disaronno og flødeskum.



Sukkersirup med julekrydderier

0,5 L | 10 minutter

Sirup med julekrydderier

3 dl sukker

3 dl vand

1 stængel kanel

4 kardemommekapsler

1 x 1 cm frisk ingefær

Kom sukker, vand, krydderier og ingefær i en kasserolle, og lad det koge i 10 minutter. Sigt krydderier og ingefær fra, og lad siruppen køle helt af. Opbevar den afkølede sirup på køl i et lufttæt sylteglas med låg, og brug af den i cocktails, mocktails og varme drikke.

Sukkersirup med granatæble

0,5 L | 10 minutter

Sirup med granatæble

2 dl sukker

2 dl vand

2 dl friske granatæblekerner

Kom sukker, vand og granatæblekerner i en kasserolle, og lad det koge i 10 minutter. Mos granatæblekerner med en grydeske, og sigt dem fra. Lad siruppen køle helt af, og opbevar den afkølede sirup på køl i et lufttæt sylteglas med låg. Brug af den i cocktails, mocktails, hjemmelavet lemonade og sodavand.



Vinter Spritz med Bonanto

2 cocktails | 10 minutter

Vinter Spritz

4 cl sukkersirup med julekrydderier
12 cl Bonanto Aperitivo
18 cl Gancia Prosecco
6 cl Danskvand

Du skal også bruge

Isterninger
2 økologiske appelsinskive

Fyld to afkølede vinglas med isterninger, og kom sukkersirup og Bonanto heri. Top forsigtigt med Prosecco og danskvand, og pynt med garnish af økologiske appelsinskiver.

Herefter er de klar til servering.



Cosmo Sour med tranebær

2 cocktails | 10 minutter

Cosmo Sour

10 cl Disaronno

4 cl Zubrowka Biala Vodka

6 cl tranebærjuice

2 cl sukkersirup med julekrydderier

3 cl limesaft

2 cl æggehvider

Du skal også bruge

Isterninger

2 dehydrerede appelsiner

Kom Disaronno, tranebærjuice, sukkersirup, citronsaft og æggehvider i en shaker, og ryst hårdt i 20 sekunder. Tilsæt herefter isterninger, og ryst i yderligere 20 sekunder. Fine strain cocktailen over 2 afkølede cocktailglas, og top med garnish af appelsin.

Herefter er de klar til servering.



Holy granatæble med rosmarin

2 cocktails | 10 minutter

Holy granatæble

10 cl granatæblesirup

10 cl Gin Mare

Danskvand

Du skal også bruge

Knust is

2 stængler frisk rosmarin

Fyld to afkølede cocktailglas med knust is, og kom granatæblesirup heri. Top forsigtigt med gin og danskvand, og pynt med garnish af frisk rosmarin.

Herefter er de klar til servering.



Espresso martini med julekrydderier

2 cocktails | 10 minutter

Espresso Martini

8 cl Zubrowka Biala Vodka

4 cl Tia Maria

4 cl sukkersirup med julekrydderier

6 cl stærk kaffe

Du skal også bruge

Isterninger

2 tørrede nelliker

Kom vodka, Tia Maria, sukkersirup og kaffe i en shaker, og ryst hårdt i 20 sekunder. Strain herefter cocktailen over to afkølede glas, og top med garnish af tørrede nelliker.

Herefter er de klar til servering.



Varm kakao med Disaronno

1 L | 20 minutter

Varm kakao med Disaronno

8 dl havremælk
4 spsk. sirup
100 g mørk chokolade 72% eller over
1 knivspids flagesalt
Revet muskatnød
2 dl Disaronno

Du skal også bruge

Piskefløde

Kog havremælk forsigtigt op med sirup, mørk chokolade, flagesalt og muskatnød. Tilsæt Disaronno når al chokoladen er smeltet, og tag gryden af komfuret. Den varme kakao må ikke koge efter Disaronno er tilsat, da alkoholen så vil fordampe. Fordel den varme kakao i kaffekrus, og top med letpisket flødeskum.

Herefter er den klar til servering.



DEN PERFEKTE STEG

JULESTEG PÅ 3 MÅDER



Græskarsteg

4 personer | 1 time og 30 minutter

Græskarsteg

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.

Andesteg

1 andesteg | 3 timer og 30 minutter

Andesteg

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.

DEN PERFEKTE STEG





Flæskesteg

1 flæskesteg | 2 timer og 30 minutter

Flæskesteg

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 grill- funktion 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.

Julekonfekt

Et samarbejde med Karl Fazer

Endnu engang står julen for døren, og jeg glæder mig simpelthen så meget. I år har jeg en drøm om at skabe endnu mere hygge, endnu mere juleglæde og endnu mere konfekt. Derfor har jeg i denne artikel samlet 5 opskrifter på mit absolutte yndlings konfekt, som alle er lavet med både Dumle, Fazermint og Marianne bolcher.

Tag et kig, og find din favorit til julen 2022.



Brownie med Fazermint

1 brownie | 45 minutter

Browniedej

- 115 g smør
- 200 g sukker
- 80 g mørk chokolade 70%
- 100 g hvedemel
- 20 g kakaopulver
- 1 spsk. vaniljeessens
- ½ tsk. flagesalt
- 2 økologiske æg
- 1 økologisk æggeblomme
- 80 g grofthakket Fazermint
- 80 g finthakket Fazermint

Smelt smør i en gryde og tilsæt sukker. Vend chokolade i dejen, og rør til al chokolade er smeltet. Tilsæt vanilje, flagesalt, kakaopulver, hvedemel, æg og æggeblomme, og rør dejen godt sammen i nogle minutter. Vend finthakkede Fazermint i dejen, og fordel den i en 20 x 20 cm form beklædt med bage-papir. Top til slut med ekstra Fazermint, og bag brownien på 170°C alm. ovn i 30 minutter.

Lad kagen køle af, og server herefter.



Cookies med Marianne bolcher

12 cookies | 30 minutter

Cookiedej

100 g smeltet smør

100 g brun farin

50 g rørsukker

1 økologisk æg

130 g hvedemel

30 g kakaopulver

½ tsk. bagepulver

1 tsk. vaniljeessens

½ tsk. flagesalt

50 g finthakkede Marianne bolcher

50 g mælkechokolade

50 g hvid chokolade

Rør smeltet smør, brun farin, rørsukker og æg sammen, og tilsæt hvedemel, kakaopulver, bagepulver, vanilje og flagesalt. Pisk dejen til en ensartet masse, og vend Marianne Bolcher og chokolade heri. Tril dejen til kugler på størrelse med en bordtennisbold, og fordel dem med mellemrum på 2 bageplader. Bag de lækre cookies på 200°C varmluft i 8-10 minutter, og lad dem køle helt af på en bagerist.

Herefter er de klar til servering.



Rocky Road med Dumle

12 stk. | 20 minutter + 2 timer på køkkenbordet

Rocky Road

100 g grofthakkede Dumle

100 g grofthakkede skumfiduser

50 g finthakkede pistacienødder

145 g smeltet mælkechokolade fra Karl Fazer

100 g smeltet mørk chokolade 70%

Kom Dumle, skumfiduser og nødder i en skål, og vend dem sammen med smeltet mælkechokolade. Fordel den lune Rocky Road i en form beklædt med bagepapir og mas fyldt godt sammen, så det bliver kompakt. Fordel til slut smeltet mørk chokolade som et låg på Rocky Roaden, og lad massen sætte sig på køkkenbordet i 2 timer.

Herefter er den klar til servering.





Skiver af 3mm
175° varmluft
10 minutter

Havregrynskugler med Dumle og kaffe

30 havregrynskugler | 1 time

Havregrynskugler

200 g havregryn
120 g blød smør
5 spsk. romessens
Skallen fra ½ økologisk appelsin
30 g kakaopulver
½ tsk. flagesalt
½ - 1 dl stærk kaffe
120 g finthakket Dumle
70 g flormelis

Du skal også bruge

Kokosmel

Rør alle ingredienser til en ensartet masse på en røremaskine, og smag endeligt til med kaffe, romessens og appelsinskal. Rul dejen til små mundrette havregrynskugler, og tril dem i kokosmel. Lad gerne havregrynskuglerne sætte sig 1 time på køl.

Herefter er de klar til servering.



Småkagedej som værtindegave

2 ruller småkagedej | 30 minutter + 2 timer på køl

Småkagedej

200 g hvedemel

150 g rørsukker

50 g mandelmel (blandede mandler)

200 g koldt smør

2 spsk. æg til at samle dejen

Skallen fra ½ økologisk appelsin

50 g finthakkede Fazermint

Du skal også bruge

Bagepapir

Silkebånd

Manillamærker

Vend hvedemel, rørsukker og mandelmel sammen, og smuldr koldt smør heri. Saml dejen hurtigt, og vend æg, appelsinskal og Fazermint i. Del dejen i to, og rul den til småkageruller i husholdningsfilm. Lad rullerne sætte sig på køl, og pak dem ind i bagepapir med silkebånd. Vedhæft en vejledning til værtinden, og opbevar dejen på køl til den gives.

Vejledning til værtinden

Skær mig i skiver af 3 mm, og bag mig på 175° grader alm. ovn i 10 minutter.



3 LÆKRE VELKOMSTDRINKS

Et samarbejde med Interbrands

Her finder du 3 bud på super lækre og velsmagende velkomstdrinks. Alle cocktails er smagt til med spiritus af høj kvalitet, og så er de pyntet med sans for detalje. Vi taler cocktails af høj kvalitet, som virkelig er årets nytårsfest værdigt. Min personlige favorit er uden tvivl 'Kirsebær kys' med Disaronno, grenadine og syltede cocktail kirsebær.



Kirsebær kys

2 cocktails | 10 minutter

Kirsebærkys

10 cl Disaronno
4 cl grenadine
2 cl friskpresset citronsaft
Grapefrugt sodavand

Du skal også bruge

Isterninger
2 syltede kirsebær med stilk

Fyld to afkølede glas med isterninger, og hæld Disaronno, grenadine og friskpresset citronsaft heri. Top med grapefrugt til glassets kant, og pynt med garnish af syltede kirsebær på stilk.

Herefter er de klar til servering.



Passionsfrugt drøm

2 cocktails | 10 minutter

Passionsfrugt drøm

8 cl Barceló rom
5 cl passionsfrugt sirup
2 cl friskpresset limesaft
Ginger beer

Du skal også bruge

Isterninger
1 frisk passionsfrugt
2 stængler frisk mynte

Fyld to afkølede glas med is, og hæld rom, passionsfrugtsirup og friskpresset limesaft heri. Top med ginger beer til glassets kant, og pynt med garnish af passionsfrugt og stængler af mynte.

Herefter er de klar til servering.



Granatæble brag

2 cocktails | 10 minutter

Granatæble brag

8 cl Barceló rom

4 cl granatæblesirup

2 cl friskpresset citronsaft

Du skal også bruge

Knust is

Ginger beer

1 håndfuld friske granatæblekerner

Kom rom, granatæblesirup og citronsaft i en shaker med is, og ryst hårdt i 20 sekunder. Strain cocktailen over 2 afkølede glas med knust is, og top med ginger beer og friske granatæblekerner.

Herefter er de klar til servering.



tid til velsmagende
Appetizers

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

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





Bruschetta med gedeost

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. | 45 minutter

Brød

1 ciabattabrød
Olivenolie
Salt og friskkværnet peber
2 ruller gedeost

Løgkompot

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

Du skal også bruge

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 balsamico og vand på panden, og rør til væsken er fordampet. Det tager omkring 5 minutter.

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



Sliders med tomat og sesamfrø

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, så du og dine gæster kan få lagt en behagelig bund, inden hovedmåltidet serveres.

10 stk. | 3 timer

Sliders med sesam

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

Du skal også bruge

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. Stil dejen til hævnings 2 timer under et fugtigt klæde, og slå den herefter ned, Tril 10 kugler, og placér dem på en bradepande med bagepapir. Lad bollerne efterhæve i 30 minutter under et fugtigt klæde. Pensel med æg, og drys med sesamfrø. Bag burgerbollerne på 200°C varmluft i 12-15 minutter.

Fyld de hjemmebagte sliders med hakkebøffer, tomat, salat, ketchup og mayonnaise.



Blinis med cremet rødbede

Jeg er vild med blinis året rundt, og nytårsaften er ingen undtagelse. Den lille appetizer er både nem at forberede, og så er den også praktisk for gæsterne at spise. Denne opskrift er med vegetarisk fyld, og det smager super lækkert.

20 stk. | 1 time

Rødbedecreme

600 g kogte rødbeder
½ bundt frisk persille
1 fed hvidløg
2 spsk. creme fraiche 18%
Salt og friskkværnet peber

Du skal også bruge

20 blinis pandekager
Smør til stegning
1 finthakket rød løg
Frisk karse
Friskkværnet peber

Blend rødbede, hvidløg og frisk persille i en minihakker eller en foodprocessor, og vend creme fraiche 18% i den. Blendede creme. Smag endeligt til med salt og friskkværnet peber, og lad rødbedecremen trække på køl i 30 minutter, men gerne længere.

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

Agurkebånd med røget laks

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

16 stk. | 20 minutter

Agurkebånd

2 agurker

Du skal også bruge

50 g flødeost med purløg

200 g røget laks i skiver

Friskkværnet peber

Gomadressing

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

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



Cocktails til nytårsaften

Et samarbejde med Fentimans

Når det er nytårsaften, så må den gerne få lidt ekstra. Derfor har jeg i denne artikel udarbejdet 5 skønne cocktails, som alle er blandet op med tonicvand og ginger beer fra Fentimans. Fentimans er et af det lækreste og mest etablerede tonic-brands på det danske marked, og så er det også min personlige favorit. Desuden er designet af Fentimans flasker og etiketter så gennemført, at det nærmest pynter på nytårsbordet.

Skal dine gæster forkæles lidt ekstra i år, så er Fentimans altså vejen frem.



Klassisk Dark and Stormy

2 cocktails | 10 minutter

Klassisk Dark and Stormy

10 cl mørk rom
2 cl friskpresset limesaft
20 cl ginger beer fra Fentimans
4 dash Angostura bitter

Du skal også bruge

Isterninger
2 økologiske limebåde

Fyld to afkølede cocktailglas med isterninger, og hæld mørk rom, limesaft og ginger beer i. Dash med bitter og pynt med limebåde.

Herefter er de klar til servering.



Velkomstdrink med rabarber

2 cocktails | 10 minutter

Velkomstdrink med rabarber

8 cl god gin

2 dl asti eller prosecco

3 dl tonicvand med rabarber fra Fentimans

Du skal også bruge

Isterninger

Stængler af frisk mynte

Fyld to afkølede vinglas med isterninger, og hæld gin heri. Top med asti og rabarber tonic til glassets kant, og pynt med friske stængler af mynte.

Herefter er de klar til servering.



Frisk og syrlig 'pick me up'

2 cocktails | 10 minutter

Frisk og syrlig 'Pick me up'

10 cl gin

2 cl limesaft

4 dl tonicvand med Yuzu fra Fentimans

Du skal også bruge

Isterninger

Tynde agurke bånd

Fyld to afkølede vinglas med isterninger, og hæld gin og limesaft heri. Top med yuzu tonic til glassets kant, og pynt med tynde agurke bånd.

Herefter er de klar til servering.





En bitter omgang med grape

2 cocktails | 10 minutter

En bitter omgang med grape

8 cl vodka

8 cl friskpresset grapefrugtjuice

3 cl sukkersirup

2 cl tonicvand med grapefrugt fra Fentimans

Du skal også bruge

Isterninger

2 skiver økologisk grapefrugt

Fyld to afkølede glas med isterninger, og hæld vodka, friskpresset grapefrugtjuice og sukkersirup heri. Top med grapefrugt tonic til glassets kant, og pynt med friske stængler af rosmarin og lidt frisk grapefrugt.

Herefter er de klar til servering.



Shirley Temple med ginger beer

2 mocktails | 10 minutter

Shirley Temple med ginger beer

4 cl hjemmelavet hindbærsirup eller grenadine

4 cl friskpresset citronsaft

2 dl ginger beer fra Fentimans

Du skal også bruge

Knust is

2 økologiske citronskiver

2 syltede kirsebær

Fyld to afkølede cocktailglas med knust is, og hæld hindbærsirup og citronsaft heri. Top med ginger beer til glassets kant, og pynt med citronskiver og syltede kirsebær.

Herefter er de klar til servering.



GADTOFT

Mad & Cocktails

Forside Opskrifter Cocktails Magasiner Kontakt



Tilmeld dig

Kære søde du,

Her kan du tilmelde dig mit nyhedsbrev. Hver 2. måned vil jeg så sende en mail din vej, når jeg udgiver et nyt magasin. Sådan holder du dig opdateret, og jeg lover ikke at forstyrre i din indbakke mere end højeste nødvendigt.

Knus fra Karen-Elisabeth Gadtoft

E-mail *



BILLIG AFTENSMAD

Her finder du 3 budgetvenlige og nemme opskrifter



VILD MED HAVRERIS

Find 3 fantastiske opskrifter på mexicansk mad med Havreris lige her

