

# GADTOFT

*Mad & Cocktails*

Søde sager til  
påskeferien

Mættende  
morgenmad  
*uden sukker*

COCKTAILS  
DU SENT VIL  
GLEMME

5 salater  
med havreris





# INDHOLD

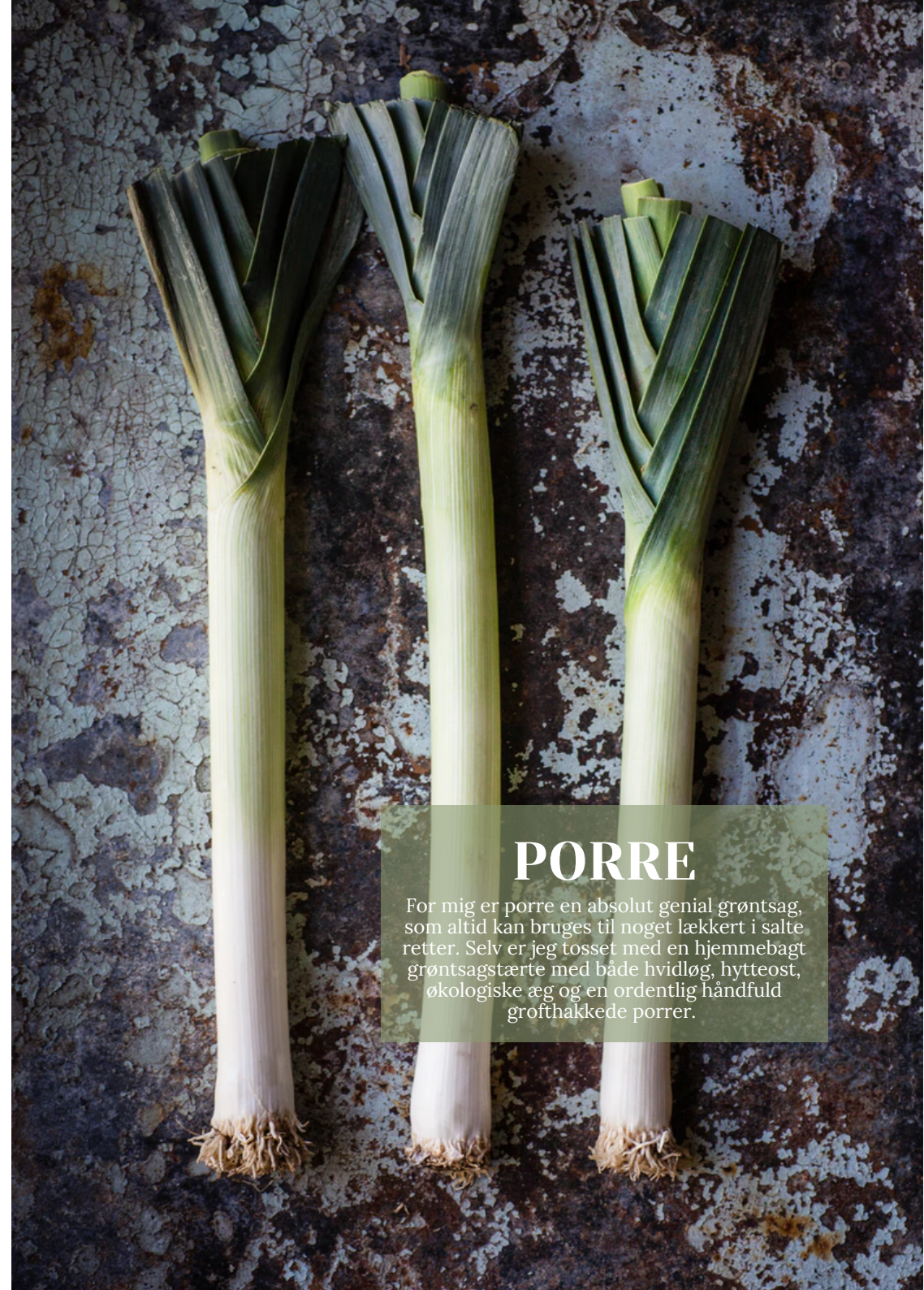
- / VELKOMMEN
- / DANSKE RÅVARER I SÆSON
- / EN GOD START PÅ DAGEN
- / ØNSKELISTE TIL PÅSKEN
- / SET PÅ [WWW.GADTOFT.DK](http://WWW.GADTOFT.DK)
- / SØDE SAGER TIL PÅSKEFERIEN
- / 5 FARVERIGE SALATER
- / 3 NEMME PÅSKEÆG
- / COCKTAILS TIL PÅSKEFROKOSTEN
- / NÆSTE GANG

# DANSKE RÅVARER I SÆSON

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

## PORRE

For mig er porre en absolut genial grøntsag, som altid kan bruges til noget lækkert i salte retter. Selv er jeg tosset med en hjemmebagt grøntsagstærte med både hvidløg, hytteost, økologiske æg og en ordentlig håndfuld grofthakkede porrer.



# RABARBER

Længe har æble og pære været de eneste frugter på menuen, men det stopper her. For med forår kommer også årets første høst af rabarber. Den syrlige spise kan bruges til det meste, men for mig vil en vinder altid være rabarbercrumble med vaniljekorn.



# ROSMARIN

Hvis der skulle være en sæson for rosmarin, så ville det altså helt klart være forår. Specielt i påskedagene er jeg super glad for at bruge den grove krydderurt til rosa lammesteg, kartofler og til cocktails med gin.

# KARTOFLER

Der findes ikke én ret med kartofler, som jeg ikke kan lide. I mit kollektiv spiser vi især bagekartofler, som vi fylder med både friske majs, persillesmør, skyr og finthakkede forårsløg. Et godt tip er at vende kartoflerne i olivenolie, så bliver skrællen dejlig sprød.



Find opskriften på  
Marialottes blinis med  
stenbidderrogn her



# STENBIDDERROGN

I min familie er stenbidderrogn et must på påskebordet. Ofte serverer vi med hjemmebagte blinis, fuldfed creme fraiche, rødløg og en smule dild eller karse på toppen. Du kan også springe ud i noget mere moderne, og serverer de salte rogn med æbleskiver eller fuldkorns vafler.

# En god start på dagen

---

Jeg bliver gang på gang imponeret, når jeg smager Good Goods produkter uden tilsat sukker. Derfor har jeg i denne artikel udviklet 3 lækre opskrifter på morgenmad, så du kan få en god start på dagen.



# Bagt chokoladegrød med chiafrø

1 portion | 30 minutter

1 moden banan  
50 g havregryn  
1 ½ dl havremælk  
1 spsk. kakaopulver  
1 tsk. bagepulver  
1 tsk. chiafrø  
Flagesalt  
1 spsk. peanutbutter

1 spsk. Choco Hazel  
1 spsk. chiafrø

Blend banan, havregryn, havremælk, kakaopulver, bagepulver, chiafrø og flagesalt med en stavblender, og kom grøden i en ildfast skål. Kom peanutbutter i midten af grøden, og bag den på 200° varmluft i 20 minutter.

Top med Choco Hazel og chiafrø inden servering.







# Chia trifli med hindbærsyltetøj

1 portion | 10 minutter + 12 timer på køl

2 dl havremælk  
2 friske dadler uden sten  
4 spsk. chiafrø  
1 knivspids kanel  
2 tsk. kakaopulver  
Flagesalt

Sukkerfri yoghurt  
[2 spsk. Sweet Raspberry Jam](#)  
Friske bær

Kom havremælk og dadler i en blender, og blend det til en sød dadelmælk. Hæld mælken gennem en sigte, og bland den med chiafrø, kanel, kakaopulver og flagesalt. Lad chiagrøden stå på køkkenbordet i 30 minutter. Rør herefter en sidste gang i grøden, og sæt den på køl natten over.

Kom chiagrøden i et glas med lag af yoghurt, hindbærsyltetøj og friske bær. Herefter er den klar til servering.





# Pandekager med mascarpone

6 stk. | 35 minutter

100 g hvedemel  
1 tsk. bagepulver  
1 knivspids flagesalt  
2 spsk. blå birkes  
30 g smør  
Saft og skal fra ½ økologisk citron  
1 dl kærnemælk  
50 g mascarpone  
1 økologisk æg (delt i blomme og hvide)

Smør til stegning  
Friske jordbær  
3 spsk. Sweet like Syrup

Kom hvedemel, bagepulver, flagesalt og birkes i en skål. Smelt smør i en kasserolle, og hæld det i de tørre ingredienser med citron, kærnemælk, mascarpone og en æggeblomme. Pisk æggehvite stiv, det tager omkring 5 minutter, og vend den forsigtigt i dejen.

Steg pandekagerne i rigeligt smør på en pande, og top med friske jordbær og Sweet like Syrup.





1



2



3



6



7



7

## 'Must haves' til årets påskebord

Igen må vi endelig samles som vi plejer. Derfor er der heller ikke noget jeg glæder mig mere til end at invitere venner og familie til en vaskeægte påskefrokost



4



5



8



9



10



**1. PINK COCKTAIL PLEASE** Pink gin fra Kyrö 269,- (My Home Bar). **2. TRÆ TIL SALATEN** Shai salatbestik i træ 159,- (Royal Design). **3. EN KANDE OM DAGEN** Olive Green swirl kande 2 L 570,- (Anna Von Lipa). **4. BESØG FRA SOMMER** En stor i salget blomsterbuket med lyserøde nuancer 325,- (Flower). **5. EN RØD VIN TIL ROSA LAM** Italiensk Barolo til påskebordets rosa lammesteg årgang 2016 250,- (Gallovini).

**6. OLIVENGRØN DRØM** Lyon rødvingsglas i olivengrøn 210,- (Anna Von Lipa). **7. GOURMET TIL MADEN** En saltblanding fra Nicolas Vahé 70,- (Helsebiksen). **8. KONGELIGE PÅSKEÆG** Lilla påskeæg med krokus fra Royal Copenhagen 370,- (Luxe Living). **9. SHAKEN NOT STIRRED** Delikat sirup med smag af rosmarin 75,- (Boom Boom). **10. SOVS SKAL DER TIL** Kobbergryde til lammesaucen 470,- (Hjem).

# Bagekartofler med agurkedip

4 portioner | 1 time og 30 minutter

8 mellemstore bagekartofler  
2 spsk. salt  
50 g smør

1 agurk  
300 ml creme fraiche 18%  
½ bundt hakket persille  
150 g smør  
2 dåser majs  
Salt og friskkværnet peber

Sæt ovnen på 200°C varmluft. Skrub kartofler grundigt, og gnid dem med salt og smør. Snit et kryds i midten af kartoflerne, og luk stanniolen om. Bag kartoflerne 1 time og 15 minutter.

Riv agurk på rivejern og vrid det fri for væske i et viskestykke. Vend agurk i creme fraiche og smag til med salt og peber. Sæt agurkedippen på køl. Hak persille fint og bland det med blødt smør. Sæt persillesmørret på køl.

Fyld bagekartoflerne med agurkedip, persillesmør, majs og drys med salt og friskkværnet peber.





# Hjemmelavede fiskefrikadeller

4 portioner | 1 time

250 g kulmule

250 g havørred

1 revet løg

2 økologiske æg

½ dl piskefløde

1 tsk. salt og friskkværnet peber

Smør og rapsolie til stegning

Fjern ben og skind fra fisken, og blend den i en foodprocesser. Rør den blendede fiskefars sej i 2 minutter med salt, og tilsæt løg og peber. Kom 1 æg af gangen i farsen, og rør den ensartet. Kom farsen tilbage i foodprocessoren, og blend mens der tilsættes fløde lidt af gangen. Stil farsen på køl, og lad den hvile i 25 minutter, gerne længere. Form fiskefrikadellerne og steg dem på panden i smør og rapsolie.

Server fiskefrikadellerne med hjemmelavede remoulade, og eventuelt en frisk salat.

# Fettuccine med serranoskinke

4 portioner | 25 minutter

1 bundt grønne asparges  
1 fed hvidløg  
2 spsk. olivenolie  
60 g serranoskinke  
300 dl madlavningsfløde 18%  
Salt og friskkværnet peber  
1 spsk. balsamicoeddike

500 g frisk fettuccine

Kog fettuccine efter anvisning i letsaltet vand. Knæk enderne af de grønne asparges, skær dem i mundrette bidder, og stil dem til side.

Pres hvidløg og svits det i olivenolie. Kom serranoskinke på panden, og tilsæt efter 3 minutter madlavningsfløde og asparges. Smag til med salt, peber og balsamicoeddike, og vend fettuccine i flødesovsen.

Herefter er retten klar til servering.



# Vegansk chiagrød med bær

4 portioner | 10 minutter + 12 timer på køl

8 spsk. chiafrø  
1 L havremælk  
1 tsk. vaniljesukker  
¼ tsk. stødt kanel  
3 spsk. sirup

4 spsk. hindbærsyltetøj  
4 spsk. granola med kokos  
1 håndfuld friske bær

Rør chiafrø, havremælk, krydderier og sirup sammen i en skål, og lad det stå på køkkenbordet i 30 minutter. Rør en sidste gang i grøden, og sæt den på køl natten over.

Fordel chiagrøden i fire skåle, og top med hindbærsyltetøj, granola og friske bær.





# Romkugler med krymmel

15 romkugler | 25 minutter

## Romkugledej

450 g kagerester (jeg bruger chokoladekage)

40 g blød smør

½ tsk. salt

2 spsk. kakaopulver

4 spsk. hindbærsyltetøj

1 tsk. vaniljeessens

3 spsk. romessens

## Du skal også bruge

Farverigt krymmel

Kom alle ingredienser i en skål, og kør dejen til en blød og ensartet masse. Jeg bruger en røremaskine, så smøren bliver godt fordelt. Rul herefter romkuglerne i farverigt krymmel, og opbevar dem på køl



# Søde sager

## *til påskeferien*

---

Der er så mange hyggelige traditioner i påsketiden. Selv nyder jeg altid godt af de mange helligdage med både hjemmebag, påskefrokoster og en masse familiebesøg. I denne artikel har jeg i samarbejde med Dr. Oetker sammensat 4 skønne desserter, som alle passer helt perfekt til påsken.



# Panna cotta med kærnemælk

5 portioner | 15 minutter + 6 timer på køl

## **Panna cotta**

4 blade økologisk husblas fra Dr. Oetker

4 dl piskefløde 38%

4 dl kærnemælk

130 g sukker

1 tsk. Taylor & Colledge

Organic Vanilla paste

2 tsk. naturlig

vaniljeessens fra

Dr. Oetker

Saft og skal fra 1

økologisk limefrugt

## **Du skal også bruge**

5 passionsfrugter

5 spsk. granola

Spiselige blomster til

dekoration

Udblød husblas i koldt vand. Kom piskefløde i en tykbundet gryde, og kog det langsomt op til omkring 90° under konstant omrøring. Tilsæt kærnemælk, sukker, vanilje pasta, vaniljeessens og lime i gryden, og rør ved lav varme til alle sukkerkorn er opløst. Tag gryden af varmen, og kom den udblødte husblas i så det smelter. Fordel den lune panna cotta i 5 serveringsglas, og stil dem på køl i minimum 6 timer, men gerne natten over.

Fordel indholdet af én passionsfrugt over hver panna cotta, og top med granola og spiselige blomster inden servering.



# Cookies med knuste påskeæg

10 cookies | 30 minutter

## Cookiedej

100 g smør  
1 økologisk æg  
100 g brun farin  
50 g sukker  
[1 tsk. naturlig vaniljeessens fra Dr. Oetker](#)  
[1 tsk. økologisk bagepulver fra Dr. Oetker](#)  
150 g hvedemel  
100 g mørk chokolade

## Du skal også bruge

Flagesalt  
Knuste påskeæg

Pisk smør, æg, brun farin, sukker og vaniljeessens i en skål, og tilsæt bagepulver og hvedemel. Pisk dejen til en ensartet masse, og vend grofthakket mørk chokolade i. Form dejen til tykke cookies med en diameter svarende til et syltetøjslåg. Fugt eventuelt hænderne, så dejen ikke klister. Fordel de formede cookies på to bageplader med god afstand imellem, og drys med påskeæg. Bag de chunky cookies på 200°C varmluft i 8-10 minutter, og lad dem køle af på en bagerist.

Drys de afkølede cookies med flagesalt og lidt ekstra knuste påskeæg inden servering.





# Citronmuffins med blå birkes og smørcreme

12 citronmuffins | 1 time

## Citrondej

175 g smør  
175 g rørsukker  
3 økologiske æg  
150 g hvedemel  
[1 tsk. økologisk bagepulver fra Dr. Oetker](#)  
[1 tsk. Taylor & Colledge Organic Vanilla Paste](#)  
2 spsk. blå birkes  
Saft og skal fra 1 økologisk citron

## Smørcreme

[1 brev Base for Buttercream](#)  
200 g stuetempereret smør  
[1 tsk. naturlig citronekstrakt fra Dr. Oetker](#)

Pisk smør og sukker luftigt, og tilsæt herefter æg et af gangen mens der fortsat piskes. Pisk hvedemel, bagepulver, vanilje pasta, birkes og citron i dejen, og fordel den i 12 muffinforme beklædt med papir. Bag de syrlige muffins på 175°C varmluft i 25 minutter, og lad dem køle af på en bagerist.

Kom smørcreme og smør i en skål, og pisk det med en håndmixer i 4 minutter. Smag til med citronekstrakt og en smule revet citronskal.

Fordel smørcremen på de afkølede citronmuffins, og pynt med tynde skiver af frisk citron inden servering.



# Gulerodskage med æblemos

1 gulerodskage | 2 timer

## Gulerodskage

4 økologiske æg  
200 g sukker  
150 g brun farin  
175 ml rapsolie  
[2 tsk. økologisk bagepulver fra Dr. Oetker](#)  
280 g hvedemel  
1 spsk. kanel  
1 tsk. kardemomme  
350 g fintrevet økologiske gulerødder  
[50 g hakkede mandler fra Dr. Oetker](#)  
130 g æblemos

## Smørcreme

[1 brev Base for Buttercream](#)  
200 g stueterpereret smør  
[Concentrated Colour Green og Orange fra Dr. Oetker](#)

Pisk æg, sukker og brun farin til en tyk æggesnaps, og tilsæt olie. Kom bagepulver, hvedemel og krydderier i dejen, og vend herefter gulerod, mandler og æblemos i. Kom dejen i en smurt springform, og bag gulerodskagen på 180°C varmluft i 50-60 minutter. Lad herefter gulerodskagen køle helt af.

Kom smørcreme og smør i en skål, og pisk det med en håndmixer i 4 minutter. Kom en lille mængde smørcreme i 2 skåle, og farv smørcremen henholdsvis orange og grøn med geléfarve.

Smør den afkølede gulerodskage op med et tyndt lag hvid smørcreme, og stil den på køl. Smør efter 30 minutter det sidste lag smørcreme på gulerodskagen, og pynt med små gulerødder af smørcreme og eventuelt lidt hakkede mandler inden servering.

Se hvordan jeg laver mine gulerødder af smørcreme på Instagram





## 5 farverige salater med havreris

Nemme familiefavoritter kan man ikke få nok af. Derfor har jeg i samarbejde med Fazer Wilja udarbejdet 5 skønne opskrifter med havreris. Havreris kan sammenlignes med helt almindelige ris som vi kender dem, men indeholder en højere mængde fibre, mens produktet også er bæredygtigt.



# Græsk salat med tzatziki

4 salater | 45 minutter

## Tzatziki

1 agurk  
1 revet fed hvidløg  
4 spsk. skyr eller græsk yoghurt  
Saft og skal fra ½ citron  
1 spsk. olivenolie  
Salt og friskkværnet peber

## Du skal også bruge

3 dl havreris  
2 håndfulde cherrytomater  
1 blok fetaost i tern  
100 g oliven uden sten  
Frisk oregano  
Friskkværnet peber

Riv agurk på et rivejern, og vrid den fra væske i et viskestykke. Bland agurken med hvidløg, skyr, citron, olivenolie, salt og friskkværnet peber. Stil din tzatziki på køl i 30 minutter, gerne længere.

Kog havreris efter anvisning på pakken, og lad dem køle af. Vend de afkølede havreris i cherrytomater, fetaost, oliven, frisk oregano og top med tzatziki og friskkværnet peber.



# Thai salat med kylling

4 salater | 1 time

600 g kylling i tern  
4 spsk. peanutbutter  
4 spsk. vand  
2 spsk. soya  
1 tsk. chiliflager

3 dl havreris  
2 gulerødder i strimler  
½ agurk i tern  
½ bundt finthakket basilikum  
1 mild chili i skiver  
1 limefrugt i både  
4 spsk. sesamfrø

Rør peanutbutter, vand, soya og chiliflager til en marinade, og kom kylling heri. Stil kylling på køl i 30 minutter, gerne længere. Træk kylling på spyd, og tilbered dem på en middelvarm pande. Vend spydene til de er færdigtilberedte, det tager 10-12 minutter.

Kog havreris efter anvisning på pakken, og lad dem køle af. Vend de afkølede havreris i gulerod, agurk, basilikum og chili, og top med kyllingespyd, limebåde og ristede sesamfrø.



# Goma salat med broccoli og kylling

FIND OPSKRIFT SENERE I ARTIKLEN



# Salat med falafel og granatæble

4 salater | 35 minutter

2 modne avocadoer  
1 stængel bladselleri  
Saften fra ½ limefrugt  
Salt og friskkværnet peber

600 g falafler  
Olivenolie

3 dl havreris  
½ bundt finthakket mynte  
½ bundt finthakket dild  
Saften fra ½ citron  
1 rødløg i skiver  
2 dl granatæblekerner

Kom avocado, bladselleri og limesaft i en minihakker, og kør det til en ensartet avocadocreme. Smag til med salt og peber, og stil avocadocremen på køl. Steg herefter falafler i olivenolie til de er gennemvarme.

Kog havreris efter anvisning på pakken, og lad dem køle af. Vend de afkølede havreris i friskhakket mynte, dild og friskpresset citronsaft. Top til slut med avocadocreme, falafler, rødløg og granatæblekerner.



# Goma salat med broccolini

4 salater | 45 minutter

600 g kylling i tern  
1 spsk. hvidløgpulver  
Salt og friskkværnet peber  
Sesamolie

3 dl havreris  
4 håndfulde snittet rødkål  
4 dl blancherede edamamebønner  
200 g blancheret broccolini  
2 gulerødder i strimler  
4 håndfulde chilinødder  
Gomadressing

Vend kylling i hvidløgpulver, salt og peber, og steg det i sesamolie på en middelvarm pande. Det tager 6-8 minutter.

Kog havreris efter anvisning på pakken, og lad dem køle af. Vend de afkølede havreris i rødkål, edamamebønner, broccolini og gulerod, og top med, ristede chilinødder, kyllingetern og gomadressing.



# Vegansk regnbuesalat med søde kartofler

4 salater | 45 minutter

400 g søde kartofler  
1 revet fed hvidløg  
Salt og friskkværnet peber  
Olivenolie

3 dl havreris  
1 grofthakket romainesalat  
2 kogte majsolber  
2 avocadoer i tern  
1 rødløg i tern  
1 håndfuld cherrytomater

Skræl søde kartofler og skær dem i mundrette bidder. Vend dem i hvidløg, salt, friskkværnet peber og olivenolie, og bag dem på 200°C varmluft i 25 minutter.

Kog havreris efter anvisning på pakken, og lad dem køle af. Vend de afkølede havreris i romainesalat, kartoffeltern, majs, avocado, rødløg og cherrytomater.



# 3 NEMME PÅSKEÆG



# Påskeæg med nougat og lakrids

3 påskeæg | 25 minutter

150 g marcipan  
45 g blød nougat

115 g mælkechokolade  
Lakrids krymmel

Del marcipan i tre dele, og læg et stykker nougat af 15 g i midten. Form marcipanen til påskeæg, og overtræk dem med mælkechokolade. Drys til slut med lakrids krymmel, og lad chokoladen på påskeæggene størkne helt på køkkenbordet inden de serveres.





# Påskeæg med lime og hindbær

3 påskeæg | 25 minutter

150 g marcipan  
2 spsk. frysetørret hindbær  
Skal fra ½ økologisk lime

115 g Ruby chokolade  
Frysetørret hindbær  
Skal fra ½ økologisk lime

Kom marcipan i en skål, og ælt det sammen med frysetørret hindbær og limeskal. Form marcipanen til påskeæg, og overtræk dem med lyserød Ruby chokolade. Drys til slut med frysetørret hindbær og limeskal, og lad chokoladen på påskeæggene størkne helt på køkkenbordet inden de serveres.



# Påskeæg med rom og nødder

3 påskeæg | 25 minutter

150 g marcipan  
2 tsk. romessens  
45 g blød nougat

115 g mørk chokolade 82%  
30 g hvid chokolade  
20 g hakkede mandler

Kom marcipan i en skål, og ælt det sammen med romessens. Del marcipan i tre dele, og læg et stykke nougat af 15 g i midten. Form marcipanen til påskeæg, og overtræk dem med mørk chokolade. Top til slut med hvid chokolade, og hakkede mandler. Lad chokoladen på påskeæggene størkne helt på køkkenbordet inden de serveres.



# Cocktails

## *til påskefrokosten*

---

Påskefrokoster kan nemt gå op i snaps og specialøl. Selv vil jeg langt hellere nyde en dejlig cocktail, og derfor har jeg i denne artikel samlet hele 5 af slagsen.





# Basil Spring

2 cocktails | 10 minutter

10 cl Gin Mare  
20 friske basilikumsblade  
3 cl friskpresset citronsaft  
4 cl sukkersirup  
4 cl økologiske æggehvider

Isterninger  
Spiselige blomster

Kom gin, basilikumsblade, citronsaft og sukkersirup i en shaker, og muddle så basilikummen afgiver smag og farve. Kom æggehvider i shakeren, og ryst hårdt i 20 sekunder. Fyld nu is i shakeren, og ryst hårdt i yderligere 20 sekunder. Fine strain cocktailen over to afkølede champagneskåle, og pynt med spiselige blomster.



# Coconut Cottontail

2 cocktails | 10 minutter

50 g chokoladesauce  
Ristede kokosflager  
2 skumfiduser

10 cl Disaronno Velvet

5 cl Tia Maria

5 cl vodka

4 ml piskefløde 38%

Isterninger

Kom chokoladesauce på en tallerken, og dyp to martiniglas heri. Dyp så glassene i kokosflager, og sæt en skumfidus på hver glaskant.

Kom Disaronno Velvet, Tia Maria og vodka i en shaker med is, og ryst hårdt i 20 sekunder. Strain cocktailen over de dekorerede martiniglas.



# The Jura Sunset

2 cocktails | 10 minutter

5 cl Jura 10 Year Old Whisky

5 cl Select (eller Aperol)

Tonicvand

Isterninger

Skriver fra 1 økologisk appelsin

Fyld to afkølede vinglas med is og skiver af appelsin. Kom herefter whisky og Select i glassene, og top med tonicvand til glassets kant. Rør cocktailen med en rørepinde, så alle smagene bliver kombineret med hinanden. Herefter er cocktailen klar til servering.



# Passion Vanilla

2 cocktails | 10 minutter

8 cl gin Mare

1 tsk. flydende vaniljeessens

2 cl sukkersirup

2 cl friskpresset citronsaft

Isterninger

Lyserød tonicvand

1 passionsfrugt

Kom gin, vaniljeessens, sukkersirup, friskpresset citronsaft og is i en shaker, og ryst hårdt i 20 sekunder. Fyld 4 cocktailglas med is, og fordel shakerens indhold heri.

Top med brusende tonicvand og top med frisk passionsfrugt.



# Rosemary Lemonade

2 cocktails | 10 minutter

10 cl Gin Mare

4 cl friskpresset citronsaft  
6 cl sukkersirup med rosmarin

Isterninger

Garnish af økologisk citronskal  
Friske stængler af rosmarin

Kom gin, friskpresset citronsaft og sukkersirup i en shaker med is, og ryst hårdt i 20 sekunder. Strain herefter cocktailen over to afkølede cocktailglas, og pynt med garnish af økologisk citronskal og frisk rosmarin.



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

# NÆSTE GANG

Næste nummer af Gadtoft - Mad & Cocktails udkommer den 1. maj. Her skal vi bage med surdej, mixe en masse dejlige cocktails til sommeren og en tur på picnic med iskolde smoothies.

På gensyn!

