

GADTOFT

Mad & Cocktails

Fantastiske
cocktails

Fastelavn er
mit navn

Familiens
favoritter med
Havreris

MUMS!
Morgenmad
på sengen



INDHOLD

- / VELKOMMEN
- / DANSKE RÅVARER I SÆSON
- / MORGENMAD PÅ SENGEN
- / SET PÅ INSTAGRAM
- / FAMILIENS FAVORITTER
- / 5 FANTASTISKE COCKTAILS
- / FASTELAVN ER MIT NAVN
- / NÆSTE GANG

DANSKE RÅVARER I SÆSON

I januar og februar er det danske råvarekammer fortsat fyldt med både grøntsager, svampe, krydderurter og fisk. Kun i frugtafdelingen ligger lageret en smule lavt. Faktisk er æblesorten den eneste frugt i hele Danmark, som er i sæson i februar måned. Heldigvis kan den bruges til alt fra friskpresset juice til gammeldags æblekage med flødeskum og ribsgelé.

GRØNKÅL

Hvis der er noget jeg er helt vild med, så er det grønkål i lange baner. Alt fra frisk grønkålssalat med avocado og citronsalt, til sprøde grønkålschips med soyasauce eller tamari. Grønkålen trives bedst i kolde grader, og derfor vokser den på livet løs i de danske vintermåneder.



ÆBLE

Æble er i sæson hele året rundt i Danmark. Derfor kan du alle årets tolv måneder bruge den skønne frugt i friskpressede juicer, æblekager, tærter, salater og cocktails.

KORIANDER

Koriander er bestemt ikke for alle, og flere mener faktisk, at det smager af parfume eller sæbe. Gennem min opvækst kunne jeg ikke fordrage koriander, men i starten af tyverne, fik jeg heldigvis lavet om på det. Derfor spiser jeg i dag koriander med største velbehag, og bruger det i mange af mine retter.



ØSTERSHATTE

Der er intet som mad med svampe i de kolde vintermåneder. Jeg er især vild med en krydret svampesuppe med fløde og timian. Samtidig kan du også bruge svampe i andre vegetariske og veganske retter, da både smag og tekstur på mange måder minder om kød.

BLÅMUSLINGER

Blåmuslinger er en af mine livretter, og jeg kunne vitterligt spise det hver eneste dag med hjemmebagt flute. Blåmuslinger er overalt i de danske farvande, og du kan også sagtens selv tage ud og plukke dem.

Morgenmad

'på sengen'

Der er noget helt særligt over en bakke morgenmad serveret på sengen. Måske er det fordi vi gør det så sjældent, eller måske er det bare hyggeligt at spise under de lune dyner en gang i mellem. I denne artikel finder du 6 fantastisk lækre opskrifter på morgenmad, som alle er helt perfekte til weekenden, valentinsdag og vinterferien.



Skyr med hjemmelavet bærkompot

2 personer | 20 minutter

200 g frosne blandede bær

1 knivspids stødt kanel

½ vaniljestang

4 spsk. rørsukker

4 dl skyr

1 håndfuld friske blåbær

2 spsk. chiafrø

Bring blandede bær, kanel, vaniljestang og rørsukker i kog, og rør i gryden omkring 10 minutter til det tykner. Stil den varme bærekompot til side, og lad den køle af. Fordel den afkølede bærekompot i to serveringsglas, og top med skyr, friske blåbær og chiafrø.



Pandekage 'cereal' med mælk og friske bær

2 personer | 25 minutter

1 dl havregryn
2 spsk. hvedemel
1 moden banan
1 dl minimælk
1 økologisk æg
½ tsk. vaniljesukker
1 tsk. bagepulver
Smør til stegning

1 banan
2 håndfulde friske bær
2 spsk. ahornsirup
Minimælk

Blend havregryn, hvedemel, banan, minimælk, æg, vaniljesukker og bagepulver til en ensartet pandekagedej, og steg 30-40 mini pandekager i smør. Fordel pandekagerne i to skåle, og top med banan, friske bær, ahornsirup og mælk.



Grøn smoothie med mango og kokosflager

2 personer | 10 minutter

1 banan

200 g frossen mango

100 g frossen spinat

2-3 dl rismælk med vanilje

1 spsk. chiafrø

Ananaskirsebær

2 kiwifrugter skåret i skiver

1 håndfuld kokosflager

2 spsk. chiafrø

Blend banan, mango, spinat, rismælk og chiafrø, og fordel det i to skåle.
Drys med halverede ananaskirsebær, kiwi, kokosflager og chiafrø.



Arme riddere med flormelis, skyr og bær

2 personer | 25 minutter

1 økologisk æg
1 dl minimælk
1 spsk. sukker
½ tsk. stødt kanel
½ tsk. stødt kardemomme
1 knivspids flagesalt
4 skiver franskbrød
Smør til stegning

2 spsk. skyr
1 håndfuld blandede bær
2 spsk. flormelis

Pisk æg, mælk, sukker, kanel, kardemomme og salt sammen i et ildfast fad, og vend franskbrød skiverne heri. Kom smør på en middelvarm pande, og steg de arme riddere 5 minutter på hver side. Anret med friske bær, skyr og flormelis.



Jeg serverer
min spinatvaffel
med lidt Tabasco
og ketchup



Spinatvaffel med spejlæg, chili og chorizo

2 personer | 25 minutter

2 håndfulde frisk spinat
1 dl hvedemel
1 dl grahamsmel
2 økologiske æg
1 tsk. bagepulver
1 knivspids flagesalt
20 g smeltet smør

2 økologiske æg
Smagsneutral olie
Chiliflager
Salt og friskkværnet peber
2 håndfulde chorizo i skiver
½ bundt finthakket purløg

Bland spinat, mel, æg, bagepulver, flagesalt og smeltet smør til en ensartet masse, og tilbered i alt 4 spinatvafler i et vaffeljern. Slå æg ud på en middelvarm pande med olie, og krydr med salt, peber og chiliflager. Tilbered herefter chorizo på panden, så også de bliver lune. Anret de lune spinatvafler på tallerkener, og top med spejlæg, skiver af chorizo og purløg.



SET PÅ INSTAGRAM



FLAMMKUCHEN

1 Flammkuchen | 45 minutter

3 spsk. creme fraiche 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. Herfter er den klar til servering.

Tip: Tag din pizzadej ud fra køleskabet, og lad den gerne ligge på køkkenbordet i 30 minutters tid.

Familiens favoritter

Et samarbejde med Fazer

Nemme familiefavoritter kan man ikke få nok af. Derfor har jeg i samarbejde med Fazer Havreris udarbejdet 5 skønne opskrifter med havreris.

Havreris kan sammenlignes med helt almindelige ris som vi kender dem, men indeholder et højere niveau af fibre, mens produktet samtidig også er super bæredygtigt.





Mexicansk risret med bønner

4 personer | 45 minutter

1 finthakket løg
1 fed hvidløg
2 spsk. spidskommen
1 spsk. stødt koriander
1 tsk. hvidlødspulver
Olivenerolie
2 peberfrugter i strimler
300 g medium salsa
1 dl vand
252 g dåse sorte bønner
240 g dåse kidneybønner
Salt og friskkværnet peber

2 modne avocadoer
Saften fra ½ limefrugt
Salt og friskkværnet peber

3 dl havreris

Steg løg, hvidløg og krydderier i olivenolie, og tilsæt efter 2-3 minutter peberfrugt, salsa og vand. Giv sovsen et opkog, og tilsæt bønner. Smag endeligt til med salt og friskkværnet peber.

Mas avocado i en morter og tilsæt limesaft. Smag til med salt og peber, og stil guacamolen til side.

Kog havreris efter anvisning på pakken, og anret i skåle med bønnefyld og guacamole.



Teriyaki laks med edamamebønner

FIND OPSKRIFT SENERE I ARTIKLEN



Vegansk dahl med frisk koriander

FIND OPSKRIFT SENERE I ARTIKLEN



Boller i sellerisovs med karry

4 personer | 45 minutter

2 løg
4 gulerødder
400 g knoldselleri
1 spsk. gul karry
½ tsk. gurkemeje
Olivenolie
5 dl hønsbouillon
Revet muskatnød
Salt og friskkværnet peber

1 medisterpølse (400 g)
3 dl havreris
1 håndfuld små æbletern
Frisk koriander

Skær løg, gulerødder og knoldselleri i tern, og svits det med karry og gurkemeje i olivenolie. Hæld bouillon på grøntsagerne, og lad dem koge under låg i 25 minutter. Blend grøntsager med en stavblender, og smag til med revet muskatnød, salt og friskkværnet peber.

Fjern skind fra medisterpølsen, og form farsen til runde kugler. Kom kuglerne i den varme karrysovs, og lad dem simre med i 7 minutter. Kog havreris efter anvisning på pakken, og anret i skåle med karrysovs, æbletern og blade af frisk koriander.

Teriyaki laks med edamamebønner

4 personer | 45 minutter

2 spsk. brun farin
½ dl soyasauce
2 spsk. sesamolie
Saften fra 1 limefrugt
3 spsk. revet ingefær
2 fed revet hvidløg
1 tsk. chiliflager
1 laksestykke (600 g)

3 dl havreris
200 g edamamebønner uden skræl
1 limefrugt i skiver
Finthakket forårsløg
Frisk koriander
Sesamfrø

Rør brun farin, soyasauce, sesamolie, friskpresset limesaft, ingefær, hvidløg og chiliflager til en tyk teriyakisauce. Læg laksestykket med kødet nedad i et ovnfast fad, og hæld teriyakisaucen over. Stil fadet på køl i 20 minutter, så fisken kan trække smag. Vend laksestykket med kødet opad, og kom fadet i ovnen på 180°C i 20 minutter.

Kog havreris efter anvisning på pakken, og anret i skåle med teriyaki laks, edamamebønner, lime, forårsløg, frisk koriander og sesamfrø.





Butter chickpeas med yoghurt

4 personer | 3 timer

240 g dåse kikærter
1 tsk. chiliflager
2 tsk. stødt kardemomme
3 spsk. garam masala
1 spsk. spidskommen
2 tsk. gurkemeje
1 spsk. stødt koriander
1 tsk. cayennepeber
3 spsk. revet ingefær
2 fed hvidløg
400 g hakkede tomater
1 dl naturel yoghurt

2 finthakkede løg
40 g smør
3 spsk. tomatpure
Salt og friskkværnet peber
1 dl piskefløde 38%
3 dl havreris
Ærtespirer
Blandede sesamfrø

Blend krydderier, revet ingefær, hvidløg og hakkede tomater i en minihakker, og vend det sammen med yoghurt og kikærter. Sæt massen på køl, og lad den trække minimum 2 timer, gerne længere. Steg løg i smør, og tilsæt efter 2 minutter tomatpure og marinerede kikærter. Lad retten simre under låg i 15 minutter, og smag endeligt til med piskefløde, salt, friskkværnet peber og eventuelt en smule garam masala.

Kog havreris efter anvisning på pakken, og anret i skåle med butter chickpeas, ærtespirer og blandede sesamfrø.



Vegansk dahl med frisk koriander

4 personer | 30 minutter

2 finthakkede løg
4 revet fed hvidløg
2 spsk. revet ingefær
1 tsk. gurkemeje
1 spsk. stødt koriander
1 spsk. spidskommen
2 spsk. garam masala
Olivenolie
300 g røde linser
7 dl grøntsagsbouillon
400 g hakkede tomater
Salt og friskkværnet peber

3 dl havreris
Soyayoghurt
Sesamfrø
Frisk koriander

Svits løg og hvidløg med krydderier og olivenolie i en gryde, og tilsæt efter 2-3 minutter røde linser. Lad linerne stege med i yderligere 3 minutter, og hæld så bouillon og hakkede tomater i gryden. Lad den veganske dahl koge under låg i 20 minutter, og smag endeligt til med salt og friskkværnet peber.

Kog havreris efter anvisning på pakken, og anret i skåle med dahl, sesamfrø, soyayoghurt og blade af frisk koriander.

Fem fantastiske cocktails

Et samarbejde med My Home Bar

Jeg elsker at shake en lækker cocktail, og er altid klar på at teste nye opskrifter af. I denne artikel finder du derfor 5 forfriskende cocktails, som alle er twistet på en ny og spændende måde.





Clover Club

2 cocktails | 10 minutter

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

Isterninger
2 friske hindbær

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

Økologisk mojito med Ginger Beer

2 cocktails | 10 minutter

8 cl Barcelé Organic rom
2 tsk. økologisk rørsukker
4 cl friskpresset økologisk limesaft
1 håndfuld økologiske mynteblade
12 cl Seventeen Ginger Beer

Knust is
Friske stængler mynte
2 økologiske limebåde

Kom rom, rørsukker, friskpresset limesaft og mynteblade i to afkølede glas, og muddle til sukkeret er opløst. Fyld herefter glassene med knust is, og top med Ginger Beer til kanten. Pynt med garnish af friske mynte stængler og limebåde inden servering.







Disaronno Pink Velvet

2 cocktails | 10 minutter

10 cl Disaronno Velvet
2 cl Disaronno
5 cl Select

Isterninger
Flagesalt

Kom Disaronno Velvet, Disaronno, Select og en smule flagesalt i to afkølede cocktailglas med isterninger, og rør med en cocktailpind til flagesaltet er opløst. Herefter er de cremede cocktails klar til servering.

Spicy Bloody Mary

2 cocktails | 10 minutter

16 cl Seventeen Spicy Tomato
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 garnish af agurkebånd, små krydderpølser og ærteskud inden servering.





Røget rosmarin drøm

2 cocktails | 10 minutter

8 cl The Busker whiskey

3 cl Cointreau

4 cl friskpresset citronsaft

2 cl friskpresset appelsinsaft

5 cl rosmarinsirup

3 cl økologiske æggehvider

Isterninger

2 rosmarinkviste

2 tørrede citronskiver

Tænd forsigtigt en lille flamme i toppen af rosmarinkvistene, og læg dem under de to champagneskåle, så der spredes røgaroma i glassene.

Kom whisky, Cointreau, friskpresset citronsaft, friskpresset appelsinsaft, rosmarinsirup og æggehvider i en shaker, og ryst hårdt i 20 sekunder. Tilsæt herefter isterninger, og ryst i yderligere 20 sekunder. Fine strain de afkølede cocktails i champagneskålene med røgaroma. Pynt med garnish af brændte rosmarinkviste og tørrede citronskiver.

Sådan laver jeg økologisk sukkersirup

0,5 L | 10 minutter

2 dl vand
3 dl økologisk sukker

Kom vand og sukker i en kasserolle, og kog det langsomt op. Rør i gryden med jævne mellemrum indtil alle sukkerkorn er opløst. Det tager 5-10 minutter. Lad sukkersiruppen køle af, og hæld den på en glasflaske med låg.

Sukkersiruppen skal ikke opbevares på køl, og kan holde sig mange måneder frem i barskabet.



Fastelavn er mit navn

Kalenderen skriver januar, men før vi ved af det, er fastelavn endnu engang over os. Hvis du som mig heller ikke kan overskue et kæmpe projekt med hjemmelavet wienerdej, vandbakkelser og kagecreme fra bunden, så er du kommet til den rette artikel. I de næste 4 opskrifter er der nemlig fokus på farverige søde sager, som ikke kræver den helt store tid i køkkenet.



Fastelavnsboller med vaniljecreme

10 fastelavnsboller | 45 minutter + 1,5 times hævetid

Fastelavnsboller

65 g smør
2,5 dl letmælk
25 g gær
1 tsk. flagesalt
3 spsk. sukker
1 økologisk æg
1 tsk. kardemomme
500 g hvedemel

Vaniljecreme

1 brev bagefast kagecreme fra Dr. Oetker
4 dl letmælk

Du skal også bruge

1 økologisk æg til pensling
Glasure af flormelis og vand
Concentrated Colour Green fra Dr. Oetker

Krymmel

Smelt smør og mælk i en kasserolle. Kom mælkeblandingen i en røreskål og tilsæt gær. Kom salt, sukker og æg i dejen, og rør mel i lidt efter lidt på en røremaskine. Ælt dejen godt igennem i ca. 8 minutter, og stil den til hævnings under et fugtigt klæde i 1 time.

Bland bagefast kagecreme med letmælk, og pisk det med et piskeris i 1 minut. Stil kagecremen på køl i 20 minutter, og rør den herefter cremet og ensartet.

Ælt dejen igennem efter hævnings, og del den i 10 lige store dejklumper. Rul hver dejklump ud til en firkant, og læg kagecreme i midten, inden den lukkes lufttæt sammen. Læg alle fastelavnsboller med lukning nedad og afstand til hinanden, og lad dem efterhæve i 30 minutter. Pensel de efterhævede fastelavnsboller med et sammenpisket æg, og bag dem på 200°C varmluft i 15 minutter.

Lad bollerne køle helt af, inden de pyntes med farverig glasur og krymmel.

Jeg har brugt krymmelperler fra Dr. Oetker Summer Mix og Ocean Mix



Monster popcakes med krymmel

16 popcakes | 3 timer

Kagedej

150 g smeltet smør
200 g sukker
2 økologiske æg
2 tsk. økologisk bagepulver fra Dr. Oetker
1 tsk. Taylor & Colledge Organic Vanilla Paste
4 spsk. kakaopulver
½ tsk. flagesalt
2 dl letmælk
250 g hvedemel

Popcake creme

75 g flødeost
25 g flormelis

Du skal også bruge

200 g hvid chokolade
Sugar Eyes fra Dr. Oetker
Queen Mix krymmel fra Dr. Oetker

Pisk smør og sukker i en skål. Tilsæt æg lidt efter lidt, og kom bagepulver, vaniljepasta, kakaopulver og flagesalt heri. Hæld mælk i dejen, og vend til slut hvedemelet i. Kom dejen i en springform beklædt med bagepapir. Bag chokoladekagen på 200°C alm. ovn i 50 minutter, og lad den herefter køle helt ned på køl eller frys. Når kagen er køleskabskold, smuldres den fuldstændig mellem hænderne eller i en foodprocessor.

Bland flødeost og flormelis, og vend det i de smuldrede kagekrummer. Stil massen på køl i 1 time, og form den herefter til 16 popcakekugler.

Kom kuglerne på en pind, og dyp dem i smeltet hvid chokolade. Pynt med sukkerøjne og krymmel inden chokoladen størkner, og server de farverige popcakes til børn og barnlige sjæl.



Regnbue cupcakes med smørcreme

12 muffins | 45 minutter

Cupcakes

120 g smeltet smør
180 ml letmælk
2 økologiske æg
270 g hvedemel
2 tsk. økologisk bagepulver fra Dr. Oetker
1 tsk. Taylor & Colledge Organic Vanilla Paste
½ tsk. salt
100 g sukker
½ dl frysetørrede hindbær

Smørcreme

1 brev Base for Buttercream fra Dr. Oetker
200 g stuetempereret smør
Saft og skal fra 1 økologisk limefrugt
Concentrated Colour Green fra Dr. Oetker

Du skal også bruge

12 sure regnbuebånd

Kom smør, mælk og æg i en skål, og tilsæt hvedemel, bagepulver, vanilje pasta, salt, sukker og frysetørrede hindbær. Pisk dejen til en ensartet masse, og fordel den i 12 muffinforme beklædt med papir. Bag de søde hindbærmuffins på 175°C alm. ovn i 15-20 minutter, og lad dem herefter køle ned på en bagerist.

Kom smørcreme og smør i en skål, og pisk det med en håndmixer i 4 minutter. Smag til med limesaft og -skal, og farv smørcremen lyseblå. Kom smørcremen på en sprøjtepose med tyl.

Fordel smørcremen på de afkølede hindbærmuffins, og pynt med sure regnbuebånd.



Lyserøde donuts med krymmel

12 donuts | 1 time + 1 times hævetid

Donut dej

40 g smør
2 dl letmælk
20 g gær
½ tsk. salt
70 g sukker
1 tsk. økologisk vaniljesukker fra Dr. Oetker
1 økologisk æg
400 g hvedemel

Du skal også bruge

Friture olie
Glasur af flormelis og vand
oncentrated Colour Red fra Dr. Oetker
Queen Mix krymmel fra Dr. Oetker

Lun smør og mælk i en gryde eller i mikroovnen, og hæld det i en skål med gær og salt. Tilsæt sukker, vaniljesukker, æg og hvedemel, og rør dejen i hånden eller på en røremaskine i 5 minutter. Stil dejen til hævnning med et fugtigt klæde over sig i 45 minutter til 1 time.

Slå dejen ud på et meldrysset bord, og rul den til en lang pølse med tykkelse af en pegefingertip. Hver donut skal være 15 cm lang, og samles pænt i enderne. Læg de samlede donuts til efterhævning i 30 minutter på en bageplade, og kog dem efterfølgende i 170°C varm fritureolie i 2 minutter på hver side.

Lad de hjemmelavede donuts køle helt af, inden de pyntes med farverig glasur og krymmel.





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

NÆSTE GANG

I næste magasin byder vi foråret velkommen. Her skal der både laves søde desserter med Dr. Oetker og sukkerfrie fristelser med Good Good. Du finder også inspiration til de lækreste cocktails på påskebordet.

På gensyn!

