Nr. 7 | marts-april 2021

GADTOFT & VISHOLM

TEMA: **FORÅRSFORNEMMELSER**

MORGENMAD FOR HELE FAMILIEN
perfekt til påskeferien

DESSERTER
med forårskuller

HØJTBELAGT
når det er allerbedst

INTERVIEW
med Carla Chloe Mickelborg















INDHOLD

04 VELKOMMEN

06 RÅVARER I SÆSON

08 MORGENMAD FOR HELE FAMILIEN | Brämhults
10 Hjemmebagte bagels med flødeost og røget laks
14 Surdejsbrød med avocado, spejlæg og friske urter
15 Havrevafler med bær, skyrcreme og ahornsirup
18 Chiagrød med blåbær, kokosgranola og banan

20 FORÅR MED CARLA CHLOE MIKKELSEN
24 Opskrift på vietnamesiske forårsruller

26 HØJTBELAGT NÅR DET ER ALLERBEDST | Le Creuset
28 Hjemmerørt mayonnaise
30 Kartoffelmad med mayonnaise, balsamicoløg og ærteskud
32 Laks med smilende æg, agurk og brøndkarse
34 Hjemmelavet kyllingesalat med sprød bacon og estragon
38 Krebsesalat med æble, rogn og kørvel
40 Fiskefilet med rejer, citronmayonnaise, dild og friséesalat
42 Ribbensteg med lynsyltet agurkesalat, rysteribs og karse

46 GADTOFT OG VISHOLMS FORÅRSFAVORITTER

48 DESSERTER MED FORÅRSKULLER
50 Fuglerede med romcreme og råsyltede blommer
52 Citrusmåne med marcipan og stedmoderblomster
54 Citronfromage med myntesukker
56 Cookies med chokoladeknapper
58 Vegansk snickers nice cream

60 COCKTAILS MED FORÅRSFORNEMMELSER | Whisky.dk
62 En kombi af hyldeblomst og basilikum
64 Iskaffe med vanilje og mørk rom (ØKO)
66 Brusende rabarberdrøm med lime (ØKO)
68 Iskold æblecider (med rom)
70 Mojito med mynte-overload

72 NÆSTE NUMMER

VELKOMMEN

… til vores første forårsnummer nogensinde. Snart har vi været alle månederne igennem, og det er en helt fantastisk følelse. Vi er naturligvis klar på et år (eller 5) mere, fyldt med spændende og nemme opskrifter lavet på råvarer i sæson.

Der er sket mange ting, siden vi startede Gadtoft & Visholm tilbage i maj 2020. Størst af alt er, at vi netop har fået vore helt eget kontor midt på Badstuestræde i København. Egentlig har vi lyst til at invitere jer alle sammen forbi, men desværre begrænser Corona os en smule. Vi glæder os til lysere tider, og håber på, at vores nye kontor kan blive et samlingspunkt for en masse hyggelige læser-events.

Vi har navngivet denne udgivelse 'forårsfornemmelser'. Selv er vi begge vilde med foråret, og alt det nye liv, som spirer. Vi har derfor fyldt dette nummer op med krydderurter, skaldyr, cocktails og en håndfuld lækre desserter. Alle opskrifterne er naturligvis ualmindelig lækre, og vi glæder os til, at I skal prøve dem.

I dette nummer har vi også dedikeret en hel artikel blot til smørrebrød. Smørrebrød er en fantastisk spise i det ganske danske land, og det kan man bare ikke spise for meget af. Derfor har vi også lavet hele 6 opskrifter, intet mindre kunne gøre det. Tilbage er blot at udvælge, hvilket stykke der passer bedst til dig. Hvem ved, måske du ender med at prøve en af hver.

Rigtig god læselyst,

Knus fra
Karen-Elisabeth Gadtoft & Nikoline Visholm.



Karen-Elisabeth Gadtoft
Madskribent 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



RÅVARER I SÆSON

JAN - FEB

Stille og roligt begynder flere og flere råvarer at komme i sæson igen. Og se engang, rabarberen er tilbage igen til april. Det er efterhånden tiltrængt med dansk frugt, og vi skal i hvert fald bage en rabarbertærte eller to - vi har faktisk allerede en opskrift liggende på vores hjemmeside med vaniljecreme. **Find den ved at klikke her.**

Vi er vilde med alle former for skaldyr, og glæder os især over, at krebs er tilbage i det danske farvand til april. Derfor har vi da også smørrebrød med hjemmelavet krebsesalat på menuen i dette nummer. Samtidig håber vi også, at vi i løbet af foråret får mulighed for at holde et krebsegilde for familie og venner.

Månedens tip: Benyt dig af, at naturens råvarer så småt kommer tilbage. Allerede nu er både brændenælder, mælkebøtter og ramsløg tilbage. Tag et kig i vores **allerførste magasin**, som har bæredygtighed som tema, og indeholder opskrifter med urter fra naturen.

GRØNTSAGER
Agurk
Gulerod
Jordskok
Kartoffel
Løg
Pastinak
Peberrod
Persillerod
Porre
Radise
Rodselleri
Ræddike
Rødbede
Tomat

FRUGT
Æble
Rabarber (april)

SVAMPE
Bøgehat
Champignon
Enoki
Fløjlsfod (marts)
Kejserhat
Portobello
Østershat

KRYDDERURTER
Basilikum
Brøndkarse
Brændenælde (april)
Citronmelisse
Dild
Estragon
Karse
Koriander
Kørvel
Merian
Mynte
Mælkebøtte
Oregano
Persille
Purløg
Ramsløg
Rosmarin
Salvie
Timian

FISK OG SKALDYR
Havørred (april)
Hornfisk (april)
Krebs (april)
Kulmule
Lange
Rødfisk
Rødspætte
Sild
Stenbider
Torsk
Østers

Morgenmad
for hele familien

- perfekt til påskeferien -

Ferien er lige om hjørnet, og selvom påsken igen i år bliver en smule anderledes, skal der på ingen måde spares på hverken forkælelse eller familiehyggen. Derfor har vi i samarbejde med Brämhults samlet 4 skønne opskrifter, som alle er helt perfekte til morgenmadsbordet i påskeferien. Prøv blandt andet vores havrevafler med bær, skyrcreme og ahornsirup eller avocado-madder med spejlæg og friske urter. Vi har nemlig skruet max op for selvforkælelse, og her er drikkevarerne ingen undtagelse. For Brämhults er kvalitet en mærkesag, og presseriet på Fyn går aldrig ned på smag. Forkæl derfor hele familien, som de fortjener det, og disk op med en påskebrunch som denne.

Brämhults forhandles blandt andet i Kvickly, Irma, Føtex, SuperBrugsen & Meny.



Hjemmebagte bagels med flødeost og røget laks

4 bagels | 2 timer og 30 minutter

Bagels
2 dl vand
20 g gær
1 spsk. sukker
1 tsk. salt
100 g fuldkornshvedemel
150 g hvedemel
2 spsk. sesamfrø

Du skal også bruge
4 spsk. neutral flødeost
400 g røget laks
½ agurk i skiver
1 rødløg i skiver

Bagels
Rør vand, gær, sukker og salt sammen. Tilsæt først fuldkornshvedemel og herefter hvedemel lidt ad gangen. Ælt dejen ensartet og smidig, og lad den herefter hæve under et fugtigt klæde i 1 time. Slå dejen ud på bordet og del den i 4. Form 4 runde boller, og lav hul i midten med skaftet på en fugtig grydeske. Lad dine bagels efterhæve i 30 minutter, og kog dem herefter i en gryde en ad gangen i 1-2 minutter på hver side. Placer de kogte bagels på en bageplade, drys med sesamfrø og bag dem i 25 minutter på 200°C varmluft.

Anretning
Flæk de lune bagels og fyld dem med flødeost, laks, agurk og rødløg.

Er der avocado til overs? Brug dem i de hjemmebagte bagels. Det smager skønt!



ANNONCE



ANNONCE | BRÄMHULT



Surdejsbrød med avocado, spejlæg og friske urter

4 madder | 20 minutter

Avocadomadder
4 skiver godt surdejsbrød
2 spsk. smør
Olivenolie
4 økologiske æg
2 modne avocadoer
Salt og friskkværnet peber
Chiliflager

Du skal også bruge
½ bundt frisk koriander
½ bundt frisk basilikum
1 limefrugt

Avocadomadder
Smør surdejsbrød med smør på begge sider, og rist skiverne sprøde på en pande. Læg dem til afkøling på en bagerist. Kom olivenolie på panden, og steg 4 spejlæg ved lav varme. Drys spejlæggene med salt, peber og chiliflager. Mens æggene tilberedes, halveres avocado og fordeles med en gaffel på surdejsbrødet.

Anretning
Placer spejlæggene ovenpå avocadomadderne og top med frisk koriander, basilikum og saften fra en lime.



Havrevafler med bær, skyrcreme og ahornsirup

4 personer | 45 minutter

Havrevafler
3 økologiske æg
4 dl letmælk
4 dl havregryn
40 g smeltet smør
2 spsk. sukker
2 tsk. bagepulver
1 knivspids salt

Skyrcreme
200 g skyr
1 tsk. vaniljesukker
1 ½ spsk. ahornsirup
Skal fra ½ økologisk citron

Du skal også bruge
200 g friske bær
Ahornsirup

Havrevafler
Kom alle vaffel-ingredienserne i en skål, og blend med en stavblender til dejen er ensartet. Sæt vaffeldejen i køleskabet i 20 minutter, så den kan hvile. Tænd vaffeljernet, og kom en lille klat smør ved. Når smørret bruser, hældes den første portion dej i vaffeljernet. Forsæt til alle vaflerne er bagt. Du kan eventuelt holde dem lune i ovnen på 100°C alm. ovn.

Skyrcreme
Rør skyr, vaniljesukker og ahornsirup sammen i en skål, og smag den endeligt til med vaniljesukker og eventuelt lidt revet citronskal.

Anretning
Server de lune havrevafler med friske bær, skyrcreme, ahornsirup og eventuelt en smule flormelis.





ANNONCE

ANNONCE | BRÄMHULTS



Chiagrød med blåbær, kokos granola og banan

4 personer | Forberedes aftenen inden

Chiagrød
4 dl havregryn
4 spsk. chiafrø
400 g frosne blåbær
8 dl soyadrik med vanilje
2 spsk. vaniljesukker

Kokosgranola
1 dl hakkede mandler
2 dl kokosflager
2-3 spsk. honning
1 knivspids salt

Du skal også bruge
Kokosflager
1 håndfuld blåbær
2 bananer

Chiagrød
Bland alle grød-ingredienser sammen i en skål, og lad det stå på køkkenbordet i 1 time. Rør herefter i blandingen, og fordel den i 4 glas. Sæt glassene i køleskabet, og lad dem trække i minimum 10 timer, gerne længere.

Kokosgranola
Kom mandler, kokosflager og honning på en pande og rist det af, til det bliver gyldent. Fordel granolaen på et stykke bagepapir, drys med en smule salt og lad det køle af. Drys den hjemmelavede granola over morgenmaden med det samme eller opbevar den i en lufttæt beholder.

Anretning
Tag glassene med chiagrød ud af køleskabet og rør i dem. Top med kokosgranola, ekstra kokosflager, friske blåbær og skiver af banan.

”Der er ikke noget, jeg ikke spiser, det handler bare om at finde den rigtige balance”

TEKST OG FOTO **Karen-Elisabeth Gadtoft**

For Carla hører kalorietælling og slankekure fortiden til. Den succesfulde instagrammer har nemlig efter mange års hårdt arbejde knækket koden til sunde og fornuftige kostvaner. Spis det du har lyst til og slut hvert måltid af med et stykke mørk chokolade. Læs med her og lad dig blive inspireret af Carlas positive syn på livet.

Mad og dårlig samvittighed har for Carla altid gået hånd i hånd. Helt siden 16 års alderen var de fleste måltider forbundet med skam og en følelse af nederlag. Carla startede sin skuespillerkarriere som 16 årig og i det erhverv, skulle der bare være styr på vægten. Derfor var den unge skuespiller enormt hård ved sig selv, og i mange år var det svært for hende at nyde et måltid mad.

Hvert år til nytår satte jeg mig det urimelige mål, at jeg skulle tabe mindst 10 kg inden jeg gik i gang med noget andet. Det var jo så ondt imod mig selv, fordi hvad med bare at gøre det, jeg godt kan lide? Så finder vægten nok også helt sig selv. Men det turde jeg bare slet ikke, og jeg var så bange for, at hvis jeg gav slip, så ville jeg tage på.

Da Carla fyldte 28 år, skete der efter mange års hårdt arbejde en ændring i hendes spisemønster. En ukendt bog blev nemlig starten på en helt ny tilgang til mad.

På et tidspunkt læste jeg i en bog. Jeg kan desværre ikke huske, hvad den hed, men lige i starten af bogen stod der ”hvis du har problemer med at overspise i smug, så skal du gå til side 80”. Her skulle jeg så skrive alt ned jeg spiste, og hvilke følelser jeg havde omkring det. Sådan fandt jeg ud af, at jeg næsten havde dårlig samvittighed over alle måltider ligegyldigt, hvor sunde de end var. Jeg begyndte at arbejde med det, og jeg lærte at tillade mig selv gode ting. Det eneste tidspunkt, hvor jeg tog på var, når jeg nægtede mig selv alt, og så endte jeg alligevel med at gå direkte ud i køleskabet og gå amok – næsten helt panikagtigt.

I dag er dressing ikke længere forbudt, og den nu 32 årige instagrammer spiser lige præcis det, hun har lyst til. Mad er forbundet med livsglæde og styrke, og så har Carla desuden besluttet sig for at afslutte hvert måltid med et stykke mørk chokolade.



”Det var jo så ondt imod mig selv, fordi hvad med bare at gøre det, jeg godt kan lide?”

Jeg læste på et tidspunkt, at Cindy Crawford spiser et stykke mørk chokolade efter hvert måltid. For hende sætter det et punktum for måltidet, og ved du hvad, nu gør jeg det også. Jeg har gjort det længe, og det er så dejligt, fordi det er som en lille dessert at slutte af på. Desuden vil man heller ikke have, at den gode chokoladesmag forsvinder, så man spiser ikke alt muligt bagefter.

Carla har fundet sig selv og balancen i sin hverdag. Alligevel er der stadig noget, der mangler. Nemlig én at dele livets op- og nedture med. Gennem tiden har hun oplevet både små og store kærligheder, men endnu ikke fundet den eneste ene.

”Jeg har været bange for at blive såret, men så har jeg narret mig selv ved at lukke folk alt for langt ind”

I dag er du single, hvordan påvirker det din hverdag?
Herunder lockdown har jeg virkelig indset nogle ting. Jeg har faktisk haft et lidt lukket hjerte, men den måde, jeg er kommet omkring det på, har ikke været god for mig. Jeg har været bange for at blive såret, men så har jeg narret mig selv ved at lukke folk alt for langt ind. Det har nærmest skrømt dem og så klip til, at de ikke har ville alligevel. Så i lang tid har jeg ikke datet. Jeg har besluttet mig for, at jeg kun lukker folk ind, som jeg virkelig godt kan lide.

Det har været en rigtig lærerig proces at give mig selv den ro, og ikke hele tiden have en, som jeg skal skrive med. Jeg har fundet nok i at være mig, og at være sammen med mine veninder og mig selv. Her har jeg virkelig kunne skabe nogle gode ting.

”Jeg har fundet nok i at være mig, og at være sammen med mine veninder”

Har du et ønske om at få børn?
Jeg vil rigtig gerne have børn, det vil jeg. Jeg er jo 32 år nu. Nogle gange føler jeg, at jeg har lidt travlt. Jeg kan vågne op og tænke 'fuck, hvad gør jeg?'. Men samtidig tænker jeg også, at hvis ikke jeg når at få børn, så er det sådan. Der er en mening med alting, og jeg er ikke bange for noget. Men jeg vil gerne have børn, og jeg har også tænkt på, om jeg bare skulle få dem alene. Det er bestemt ikke udelukket. Helst vil jeg dog have dem sammen med en mand. Så jeg håber at finde en, som jeg virkelig kan lide og elsker.

Hvad er dine planer for 2021?
Jeg skal udgive min bog. Der er allerede presale den 1. april, og så udkommer bogen den 30. april, lige op til mors dag. Den handler nemlig om at slutte fred med sine forældre. Den har meget fokus på min egen mor, da det er hende, jeg er vokset op med. Bogen er en række steps, man kan tage og udvikle sig igennem processen. Første step handler om at blive opmærksom på de reaktioner, man har overfor sine forældre. Hvorfor har man dem, og hvad handler de om? Næste trin er naturligvis at lade være med at reagere på det. Det kan tage lang tid at lære, og det er heller ikke altid, at jeg selv kan styre det. Herefter kommer accept. Man skal lære at acceptere folk, for dem de er, og lade følelserne fordampe. Følelser er midlertidige og vi er jo hverken vrede, triste eller skuffede for evigt.

Med andre ord er bogen en række af øvelser, som hjælper dig med at se folk som de er, og ikke som dem du troede, at de skulle være.

Bogen om at slutte fred med sine forældre, er ikke den eneste udgivelse på dagsordenen. I 2021 satser Carla nemlig også på at udgive en kogebog i samarbejde med veninden Ninni Kjær. Kogebogen bliver Carlas tredje udgivelse, da hun også er forfatter bag selvbiografien 'Jeg Elsker Mig Selv' fra 2019.

Jeg vil faktisk rigtig gerne udgive en kogebog af en art, og rigtig gerne med min veninde Ninni. Vi begyndte at løbe sammen, da corona for alvor brød ud. Hun ved alt om ernæring, og nørder det virkelig. Hun kan blandt andet udvikle kostplaner, som kan helbrede, fordi hun har så stor en baggrundsviden for madvarerne og deres egenskaber. På det punkt er jeg ret uvidende, men jeg synes det er så spændende. Derfor skal bogen være en kombination af hendes tilgang til sundhed, og min passion for mad og gode råvarer.

Carla elsker at gå i køkkenet, og derfor er en fremtidig kogebog også helt nærliggende. Lige nu deler hun ud af kærligheden til madlavning på både Youtube og Instagram, hvor hun med jævne mellemrum laver 'Carlas Køkken'. Carlas Køkken er også et koncept på www.carlachloe.dk, hvor man gennem enkeltkøb eller abonnement får adgang til sæligt udvalgte opskrifter. Livretten over dem alle er vietnamesiske forårsruller med hjemmelavet peanutdressing, og du finder den lækre opskrift på næste side.



Du kender måske den 32 årige Carla Chloe Mickelborg fra Far til Fire filmene. I dag er hun co-owner af virksomheden Goal Setter og deler ud af sin hverdag på hendes Instagram og Youtube-kanal. Carla er desuden aktiv med sin 2. bog og debatterer derudover aktuelle emner og dilemmaer i diverse podcasts.

Følg hende på **@carlachloe**



Carlas opskrift på vietnamesiske forårsruller med peanutdressing

2 personer I 30 minutter

Peanutdressing
3 spsk. cremet peanutbutter
1 spsk. flydende honning
1 spsk. soya
Saften fra 1 lime
1 x 1 cm revet ingefær

Rispapir
1 håndfuld radiser
1 gulerod
1 hoved hjertesalat
200 g laks af sushi kvalitet
10 vietnamesiske rispapir
Hvide sesamfrø
1 bundt frisk koriander

Peanutdressing
Kom peanutbutter, honning, soya og limesaft i en skål, og rør den til en dressing. Smag endeligt til med revet ingefær, og sæt dressingen på køl, mens fisk og grøntsager forberedes.

Rispapir
Skyl grøntsager grundigt, og skær dem i tynde skiver. Du kan med fordel bruge et mandolinjern. Anret grøntsagerne på et fad eller en tallerken. Gå laksen efter og fjern eventuelle fiskeben eller skæl. Skær den i skiver, og læg dem på et fad eller en tallerken.

Anretning
Fyld en dyb skål med vand, og læg rispapiret klar. Vend rispapir et af gangen i vandbadet, og læg det på et skærebræt. Fyld rispapiret med salat, grøntsager, laks og peanutdressing. Drys til sidst med sesamfrø og koriander. Luk rispapirsrullen sammen og forsæt til alle rispapirsrullerne er fyldte. Herefter er retten klar til servering.

CARLAS TOP 5 RESTAURANTER

No. 1: **Hidden Dimsum**
Nytorv 19, 1450 København

No. 2: **Pluto**
Borgergade 16, 1300 København

No. 3: **Bottega Barlie**
Fredericiagade 78, 1310 København

No. 4: **The Pescetarian**
Amaliegade 49, 1256 København

No. 5: **Kiin Kiin**
Guldbergsgade 21, 2200 København



HØJTBELAGT NÅR DET ER ALLERBEDST

Et samarbejde med Le Creuset

Der er intet som en omgang smukt, lækkert og indbydende smørrebrød. Derfor har vi også lavet en masse skønne forårsmadder med både kylling, svinekød, fisk og skaldyr. Endnu en gang har vi teamet up med Le Creuset, som gang på gang leverer kvalitetsprodukter til køkkenet. Vi er særligt vilde med alle de skønne forårsfarver, som præger både gryder, pander, fade og tallerkener. Spis dig mæt i smørrebrød og dæk dit bord med smuk service fra Le Creuset.

Lad dig inspirere til mere madlavning med Le Creuset på deres **Instagramprofil** og på **www.lecreuset.dk**.

ANNONCE

ANNONCE



HJEMMERØRT MAYONNAISE

1 portion | 10 minutter

Der skal bruges en masse lækker mayonnaise i de kommende opskrifter. Derfor får du her en klassisk fremgangsmåde på den smagfulde smørelse.

Det skal du bruge
1 økologisk æggeblomme
1 knivspids salt
1 spsk. dijonsennep
½ tsk. æblecidereddike
1 ½ dl vindruekerneolie (eller anden neutral olie)
Friskkværnet peber

Sådan gør du
Pisk æggeblommen sej med salt, og tilsæt herefter dijon og eddike.

Kom en tynd stråle olie i æggeblomme-blandingen, og pisk med en elpisker eller et piskeris. Æggeblommen skal absorbere olien, så det bliver en ensartet masse.

Tilsæt løbende olie lidt af gangen og sørg for at pisk konstant.

Den hjemmerørte mayonnaise er færdig, når den har en lysegul farve og en 'skælvende' konsistens.

Smag slutligt til med salt, peber og eddike, og opbevar den hjemmerørte mayonnaise på køl i op til 2 uger.

ANNONCE

ANNONCE

KARTOFFELMAD MED MAYONNAISE, BALSAMICOLØG OG ÆRTESKUD

4 madder | 30 minutter

Det skal du bruge
200 g små økologiske kartofler
Flagesalt

Balsamicoløg
3 rødløg
Olivenolie
1 tsk. sukker
½ dl vand
½ dl balsamico
Friskkværnet peber

Du skal også bruge
4 skiver godt rugbrød
1 portion hjemmerørt mayonnaise
1 håndfuld friske ærteskud
Salt og friskkværnet peber

Sådan gør du
Skyl kartofler grundigt, men behold skrællen på. Kom dem i en gryde med letsaltet vand og lad dem koge, til de er møre. Omkring 15-20 minutter. Si herefter vandet fra og sæt dem til side.

Skær løg i tynde skiver, og svits dem på en pande i olivenolie. Kom sukker, vand og balsamico på panden og rør i løgene, til væsken er fordampet. Smag endeligt til med sukker og friskkværnet peber, og stil dem til side.

Anretning
Skær 4 skiver rugbrød og smør med et lag af hjemmerørt mayonnaise. Skær herefter kartoflerne i tykke skiver og fordel dem på rugbrødet. Kom balsamicoløg ovenpå kartoflerne, dut med mere mayonnaise og pynt med friske ærteskud, salt og friskkværnet peber.

Velbekomme!



ANNONCE

ANNONCE



LAKS MED SMILENDE ÆG, AGURK OG BRØNDKARSE

4 madder | 20 minutter

Det skal du bruge
4 økologiske æg
400 g røget laks

Du skal også bruge
4 skiver godt franskbrød
4 tsk. smør
½ agurk i fine tern
Ærteskud
Salt og friskkværnet peber

Sådan gør du
Kom æg i en gryde med kogende vand og kog dem i 6-7 minutter, til de er smilende. Fyld herefter gryden med koldt vand, så æggene ikke koger videre og pil dem, når de er kølet lidt ned.

Anretning
Skær 4 skiver franskbrød og rist dem så brødet bliver sprødt. Kom herefter smør på og fordel laksen. Halver de smilende æg, og læg dem ovenpå. Top med små tern af agurk, friske ærteskud, salt og friskkværnet peber.

Velbekomme!

ANNONCE

ANNONCE

HJEMMELAVET KYLLINGESALAT MED SPRØD BACON OG ESTRAGON

4 madder | 30 minutter

Det skal du bruge
300 g kogt kyllingekød
200 g svampe
Olivenolie
1 bundt grønne asparges
1 portion hjemmerørt mayonnaise
1 dl. creme fraiche 18%
½ tsk. dijonsennep
1 tsk. gul karry
½ bundt finthakket estragon
Salt og friskkværnet peber

Du skal også bruge
8 skiver god bacon
4 skiver godt rugbrød
Frisk estragon
Salt og friskkværnet peber

Sådan gør du
Riv det kogte kyllingekød i trevler ved hjælp af 2 gafler. Skær herefter svampe i skiver, og svits dem på panden i olivenolie. Knæk bunden af de grønne asparges, og læg dem i et fad med kogende vand i omkring 2 minutter. Skær asparges i mundrette bidder, og vend dem sammen med de stegte svampe og det trevlede kyllingekød i en skål. Bland mayonnaise, creme fraiche og sennep i skålen, og smag kyllingesalaten til med karry, estragon, salt og peber.

Steg bacon på en pande til det er sprødt, og læg det herefter på køkkenrulle.

Anretning
Skær 4 skiver rugbrød, og kom kyllingesalat på. Læg de sprøde skiver bacon ovenpå, og pynt med frisk estragon, salt og friskkværnet peber.

Velbekomme!



ANNONCE

ANNONCE

ANNONCE

ANNONCE LE CREUSET

KREBSEHALESALAT MED ÆBLE, ROGN OG KØRVEL

4 madder | 30 minutter

Det skal du bruge
2 spsk. kapers
1 skalotteløg
½ bundt finthakket dild
½ bundt finthakket kørvel
400 g kogte og pillede krebsehaler
1 portion hjemmerørt mayonnaise
½ dl creme fraiche 18%
1 æble i tern
Skal og saft fra 1 økologisk citron
Salt og friskkværnet peber

Du skal også bruge
4 skiver godt franskbrød
4 tsk. rogn
Frisk kørvel
Salt og friskkværnet peber

Sådan gør du
Hak kapers, skalotteløg, dild og kørvel fint, og kom det i en skål med kogte og pillede krebsehaler. Kom hjemmerørt mayonnaise, creme fraiche og æbler i skålen, og smag til med citronskal og -saft, salt og peber.

Anretning
Skær 4 skiver franskbrød, og kom krebsehalesalat på. Top herefter med frisk rogn, og pynt med frisk kørvel, salt og friskkværnet peber.

Velbekomme!



ANNONCE

ANNONCE



FISKEFILET MED REJER, CITRON-MAYONNAISE, DILD OG FRISÉESALAT

4 madder | 40 minutter

Det skal du bruge
4 rødspættefileter (uden ben)
4 spsk. hvedemel
2 økologiske æg
8 spsk. rasp
Smør til stegning
Salt og friskkværnet peber

Du skal også bruge
4 skiver godt rugbrød
1 portion hjemmerørt mayonnaise med revet citronskal
Frisésalat
300 g håndpillede rejer
Et bundt frisk dild
Salt og friskkværnet peber

Sådan gør du
Dup rødspættefileter med køkkenrulle og vend dem først i hvedemel, herefter i pisket æg og til sidst i rasp. Lad dem trække på en tallerken i 15 minutter.

Kom rigeligt smør på panden, og lad det bruse af. Steg herefter de panerede fileter 2 minutter på hver side, og læg dem på køkkenrulle. Krydr med salt og peber.

Anretning
Skær 4 skiver rugbrød, og smør med et lag af hjemmerørt citronmayonnaise. Kom herefter friséesalat på rugbrødet, og læg en paneret rødspættefilet ovenpå. Top med håndpillede rejer, dut med mere mayonnaise og pynt med frisk dild, salt og friskkværnet peber.

Velbekomme!

ANNONCE
ANNONCE

RIBBENSTEG MED LYNSYLTET AGURKE-SALAT, RYSTERIBS OG KARSE

4 madder | 1 time og 30 minutter

Det skal du bruge
1 lille ribbensteg (ca. 600 g)
8 laurbærblade
Salt og friskkværnet peber

Agurkesalat
1 agurk
1 ½ dl sukker
2 dl lagereddike
1 dl vand
10 peberkorn
2 lauerbærblade

Rysteribs
200 g ribs
4 spsk. sukker

Du skal også bruge
4 skiver godt rugbrød
1 bundt frisk karse
Salt og friskkværnet peber

Sådan gør du
Rids sværene grundigt efter, og krydder med rigelig salt. Læg ribbensteg på en bund af laurbærblade i et ildfast fad, og kom den i ovnen på 200°C alm. ovn i ca. 1 time. Tag herefter stegen ud, og lad den hvile under et viskestykke i 20 minutter.

Agurkesalat
Skær agurker i tynde skiver, og kom dem i et sylteglas. Hæld sukker, eddike, vand, peberkorn og laurbærblade i glasset, og ryst forsigtigt til sukkerkorn er opløst. Sæt agurkesalaten på køl i minimum 1 time, gerne længere.

Rysteribs
Kom ribs og sukker i et glas med låg, og ryst dem grundigt.

Anretning
Skær 4 skiver rugbrød, og kom tykke skiver ribbensteg på. Top herefter med agurkesalat, og pynt med rysteribs, karse, salt og friskkværnet peber.

Velbekomme!



ANNONCE

ANNONCE LE CREUSET

ANNONCE

ANNONCE

GADTOFT & VISHOLMS FORÅRSFAVORTITTER

Vi er for alvor snart ude af vinterens mørke og kulde. Derfor har vi kigget rundt efter produkter, som kan booste vores forårshumør - både inde og udvendigt. Som I måske har læst, er vi for nylig flyttet i egne lokaler, hvor vi ønsker en masse farverigt interiør og lækre ting, som gør vores kontor hyggeligt at sidde på. Hvis I ligesom os søger farverne mere og mere i takt med, at foråret for alvor melder sin ankomst, så er vi sikre på, at I vil være lige så vilde med vores farverige anbefalinger.

Instagram-profiler du bør følge

Instagram bugner med dygtige madentusiaster og spændende inspiration. Vi elsker at følge med på de sociale medier, og lige nu nyder vi særligt at følge disse 3 seje kvinder.





@gourministeriet





@marialottes





@stinnagm



Smuk olivengrøn

Hvem der bare kunne dække et helt forårsbord med disse smukke glas fra Holmegaard. Glasset er her vist i olivengrøn, men fås også i både rosa og klar. 199,95,-



Marseille sæbe

En naturlig all-round sæbe af økologisk olivenolie som er meget alsidig i dets funktioner. Ud over at være god som rengørringsprodukt, er sæben blid og mild mod huden – også sensitiv hud. Fra 55,-

Vi har kigget på forskellige hjemmesider for at se, hvad de ligger inde med af lækre produkter. Her er vores favoritter - alle farverige og perfekte til at shine hjemmet op i det tidlige forår.

Fik vi sagt, at vi elsker lyse farver?

Derfor er vi også nødt til at eje dette salt- og peberkværn sæt fra Le Creuset. Vi har naturligvis valgt vores i lyserød, men du kan også mix and match. 349,- pr. stk.



Farverige lys fra Springstorie

Foråret er over os, og derfor skal der også tankes op på smukke pastelfarver i hjemmet. Vi er tossede med disse feminine håndtyppede lys fra Springstorie. Lysene kan købes i 5 forskellige farver og koster 29,- stykket.





Plante Protein Booster

Puoris plante protein booster er både økologisk og vegansk - dét er noget vi her på redaktionen synes er spændende. Proteinpulveret kan hjælpe med at snige en masse vigtige fibre og vitaminer i maden. Brug den eksempelvis i smoothies, bagværk og salte madopskrifter. 229,-

DESSERTER MED FORÅRSKULLER

Forårssolen titter frem, og Danmark begynder for alvor at spire igen. Dét kan man ikke andet end at blive glad over. For at ære det savnede solskinsvejr, har vi samlet en omgang skønne forårs-desserter til jer. Selvom vi på redaktionen er vilde med søde sager, bliver vi nok aldrig Danmarks største bagedronninger - men det er faktisk heller ikke meningen. Vi går nemlig i køkkenet for at skabe noget til alle dem, vi holder af. Et bud på dette kunne være vores citrusmåne med marcipan eller vores cookies med farverige chokoladeknapper.

Rigtig god fornøjelse!

FUGLEREDER MED ROMCREME OG RÅ-SYLTEDE BLOMMER

6 fuglereder | 2 timer

Marengskager
4 økologiske æggehvider
250 g sukker
1 tsk. hindbæreddike
1 tsk. majsstivelse

Romcreme
2 økologiske æggeblommer
1 dl flormelis
1 tsk. vaniljepaste
1 spsk. romessens
150 g creme fraiche 38%
1 dl piskefløde 38%

Råsyltede blommer
1 ½ dl vand
100 g sukker
½ vaniljestang
4 friske blommer

Marengskager
Pisk æggehvider stive og tilsæt sukker lidt efter lidt. Når ⅔ sukker er rørt i hviderne, tilsættes eddike og majsstivels. Kom nu det sidste sukker i hviderne og pisk et par minutter, så alle sukkerkorn opløses. Kom marengsmassen på en sprøjtepose og sprøjt 6 fuglereder på et stykke bagepapir. Lav først en rund bund af marengs og sprøjt herefter kant på, så der dannes en skål. Bag fuglerederne på 130°C varmluft i 1 time og 25 minutter. Tag fuglerederne ud af ovnen og lad dem køle af på en bagerist.

Romcreme
Pisk æggeblommer og flormelis til en lysegul æggesnaps, og tilsæt herefter vaniljepaste og romessens. Rør forsigtigt creme fraiche i æggesnapsen og vend til slut letpisket flødeskum i med en dejskraber. Smag endeligt til med romessens og vaniljepaste.

Råsyltede blommer
Bring vand, sukker, vaniljekorn og -stang i kog, og rør i gryden til sukkerkorn er opløst. Skær blommer i skiver, og kom dem i et sylteglas med sukkerlagen over sig. Opbevar de råsyltede blommer på køl og brug af dem til desserter, salater eller morgenmad.

Anretning
Fyld de afkølede fuglereder med kold romcreme og råsyltede rabarber. Pynt med friske krydderurter og eventuelt en smule flormelis. Herefter er fuglerederne klar til servering.



CITRUSMÅNE MED MARCIPAN OG STED-MODERBLOMSTER

1 citrusmåne | 1 time

Citrusmåne
200 g blødt smør
200 g sukker
Skal og saft fra 1 økologisk citron
Skal og saft fra 2 økologiske limefrugter
2 tsk. vaniljepaste
1 tsk. bagepulver
200 g marcipan
3 økologiske æg
200 g hvedemel
½ dl letmælk

Glasur og pynt
3 dl flormelis
Saften fra 1 citron
2 spsk. æggehvider
Stedmoderblomster

Citrusmåne
Pisk smør og sukker til en luftig masse. Tilsæt herefter skal og saft fra citron og lime, vaniljepaste, bagepulver og marcipan i tern. Pisk et æg i af gangen, og rør konstant så den bliver ensartet. Vend til slut forsigtigt hvedemel og mælk i dejen og kom den i en smurt springform på ca. 22 cm i diameter. Bag citrusmåne på 170°C alm. ovn i omkring 50 minutter. Tag citrusmåne ud af ovnen, og lad den køle af på en bagerist.

Glasur og pynt
Kom flormelis, citronsaft og æggehvider i en skål, og rør det til en tyk glasur. Kom glasuren over den afkølede citrusmånen og pynt den med spiselige blomster. Herefter er citrusmånen klar til servering.



CITRONFROMAGE MED MYNTESUKKER

6 fromager | 3 timer

Citronfromage
3 økologiske æg
100 g sukker
1 tsk. vaniljepaste
3 blade husblas
Skal og saft fra 2 økologiske citroner
3 dl piskefløde 38%

Marengs
2 økologiske æggehvider
100 g sukker
1 knivspids salt

Du skal også bruge
Sukkerkugler
Tørrede kornblomster

Citronfromage
Pisk æg, sukker og vaniljepaste til en luftig masse. Den skal være meget luftig, så pisk gerne i op til 10 minutter. Udblød husblas og lun det i en gryde med citronsaft og -skal til husblassen smelter. Tag gryden af varmen og hæld ⅓ æggesnaps i. Vend herefter æggesnapsen med husblas i de sidste ⅔ æggesnaps. Pisk flødeskum luftigt, og vend det i citronfromagen med en dejskraber. Fordel citronfromagen i serveringsglas, og sæt dem på køl i 3 timer eller til husblassen har sat sig.

Marengs
Pisk æggehvider stive og tilsæt sukker lidt efter lidt. Når alle sukkerkorn er opløst og marengsen er sej og fast, tilsættes salt. Kom den stive marengs på en sprøjtepose, og fordel den på fromagerne.

Anretning
Tag fromagen ud af køleskabet, og brænd marengsen med en gasbrænder. Drys med sukkerkugler og tørrede kornblomster. Herefter er fromagen klar til servering.



COOKIES MED FARVERIGE CHOKOLADE-KNAPPER

15 cookies | 45 minutter

Cookiedej
100 g blødt smør
100 g sukker
70 g brun farin
1 økologisk æg
150 g hvedemel
1 tsk. bagepulver
½ tsk. salt
100 g chokolade-knapper

Du skal også bruge
100 g chokolade-knapper
En smule flagesalt

Cookiedej
Tænd ovnen på 200°C varmluft. Pisk smør, sukker, farin og æg til en luftig masse. Tilsæt herefter hvedemel, bagepulver, salt og chokoladeknapper. Tril dejen til kugler på størrelse med en bordtennisbold, og mas dem forsigtigt ud på bagepapir.

Drys med ekstra chokoladeknapper og flagesalt, og bag de farverige cookies i 8-10 minutter til de er gyldne. Herefter er de lune kager klar til servering.

Bag omkring 5 cookies pr. bageplade så de ikke flyder sammen inde i ovnen



VEGANSK SNICKERS NICE CREAM

0,5 liter | 10 minutter

Snickers is
4-5 frosne bananer
½ dl sukkerfri soyadrik
2 spsk. chunky peanutbutter

Du skal også bruge
50 g mørk chokolade 86%
Veganske chokoladeknapper
1 spsk. frysetørrede hindbær
1 spsk. hakkede peanuts

Blend frosne bananer, usødet soyadrik og chunky peanutbutter i en blender eller med en stavblender, og fordel det i en flamingoboks eller en bøtte, som kan komme i fryseren.

Smelt mørk chokolade over et vandbad og fordel det på den kolde nice cream. Drys med veganske chokoladeknapper, frysetørrede hindbær og hakkede peanuts.

Kom din nice cream på frys i 1 time eller længere. Herefter er den klar til servering.



Cocktails med forårsfornemmelser

- og rom -

Vi er endnu en gang gået i samarbejde med Whisky.dk om at skabe en ny bunke lækre cocktails. Denne gang er omdrejningspunktet rom, og så kan det jo kun blive godt. Vi har gjort alt for, at vores cocktails får tankerne hen på en solrig forårsdag. Det er lykkes super godt, og vi glæder os til, at I skal drikke med.

Vores største anbefaling går til Whisky.dk, hvor du finder så mange kvalitetsprodukter, at det halve kunne være nok. Måske drikker du ikke whisky, men lad dig ikke narre af navnet. På www.whisky.dk finder du et bredt sortiment af både rom, vodka, gin og meget andet. Du kan følge med i hverdagen hos whisky.dk på deres **Instagramprofil** og på deres **hjemmeside.** Rigtig god fornøjelse.

ANNONCE

ANNONCE | WHISKY.DK



EN KOMBI AF HYLDE-BLOMST OG BASILIKUM

1 cocktail

4 cl. **Barceló Imperial Onyx**
3 cl. citronsaft
3 cl. koncentreret hyldeblomstsaft
Isterninger
Danskvand

Du skal også bruge:
Basilikum
Skiver fra en økologisk citron

Kom rom, citronsaft og hyldeblomstsaft i en shaker med isterninger og shake godt i 20 sekunder.

Fyld glasset med is og si indholdet fra shakeren over.

Top med brusende danskvand til glassets kant og pynt med stængler af frisk basilikum og citron i skiver.

ANNONCE

ANNONCE WHISKY.DK



ISKAFFE MED VANILJE OG MØRK ROM (ØKO)

1 cocktail

1 tsk. økologisk rørsukker
½ stærk økologisk kaffe
4 cl. Barceló Organic
Isterninger
Økologisk sødmælk
2 dash økologisk vanilje-ekstrakt

Kom rørsukker og kaffe i et glas og rør til sukkerkorn er opløst.

Hæld mørk rom i kaffen og fyld isterninger til glassets kant.

Hæld sødmælk over isterningerne og dash med vaniljeekstrakt.

ANNONCE

ANNONCE WHISKY.DK



BRUSENDE RABARBER-DRØM MED LIME (ØKO)

1 cocktail

3 cl. Barceló Organic
3 cl limesaft fra en økologisk lime
2 cl **sukkersirup**
Knust is
Økologisk rabarber sodavand

Du skal også bruge:
Frisk økologisk mynte

Kom rom, limesaft og sukkersirup i en shaker og shake godt i 20 sekunder.

Fyld glasset med is og si indholdet fra shakeren over.

Top med brusende rabarber sodavand til glassets kant, og pynt med frisk mynte.

ANNONCE

ANNONCE WHISKY.DK



ISKOLD ÆBLECIDER (MED ROM)

1 cocktail

4 cl. **Angostura 7 års**
3 cl. limesaft
2 cl **sukkersirup**
Isterninger
Æblecider
2 dash **Angostura Bitter**

Du skal også bruge:
Skiver fra 1 æble
Frisk timian

Kom rom, limesaft og sukkersirup i en shaker og shake godt i 20 sekunder.

Fyld glasset med is og si indholdet fra shakeren over.

Top med æblecider til glassets kant og dash med bitter.

Pynt med skiver af æble og friske stængler af timian.

ANNONCE

ANNONCE WHISKY.DK



MOJITO MED MYNTE-OVERLOAD

1 cocktail

4 cl. **Angostura 7 års**
1 spsk. rørsukker
3 cl. limesaft
Knust is
Danskvand
Frisk mynte

Kom rom, rørsukker og limesaft i en shaker, og shake grundigt til rørsukker er opløst.

Fyld glasset med knust is, og hæld danskvand til glassets kant.

Pynt med en håndfuld friske stængler af mynte.

ANNONCE

ANNONCE WHISKY.DK

NÆSTE NUMMER

Vi glæder os helt afsindig meget til næste nummer af Gadtoft & Visholm. Når vi udgiver næste gang, er det nemlig magasinets 1 års fødselsdag. Det betyder naturligvis fødselsdagsfest i bedste stil, og der bliver ikke sparet på noget. Udover fødselsdag er midsommeren også over os. Derfor inviterer vi til midsommer gilde med både skaldyr, bobler og et overload af blomster. Samtidig har vi også samlet vores bud på midsommerens skarpeste cocktails med gin.

På gensyn!









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

info@gadtoftvisholm.dk

FØLG MED PÅ VORES INSTAGRAM

