

GADTOFT & VISHOLM

TEMA: FØDSELSDAGSFEST

NICE CREAM
helt uden sukker

VI INVITERER
til fødselsdagsfest

SKALDYRSGILDE

GADTOFT & VISHOLM x A TABLE STORY

COCKTAILS

Midsommerdrikke med gin



12



20



54



80



70



36



98

INDHOLD

04 VELKOMMEN

06 SOMMERENS BEDSTE ONE POTS | Le Creuset

- 08 One pot med chorizo, chili og timian
- 12 One pot med oliven, cherrytomater og basilikum
- 14 One pot med asparges, bacon og pesto
- 18 One pot med squash, svampe og hvidløg

20 GADTOFT & VISHOLMS FØDSELSDAGSFEST | Fazer

- 22 Chokolademuffins med smørcreme og en masse slik!
- 26 Skumfiduser på spyd dyppet i chokolade og krymmel
- 28 Iskold is-kakao med saltkaramel
- 32 Chokoladelagkage med friske sommerbær
- 34 Yderst syndige chokoladecookies med dumle

38 SKALDYRSGILDE | A Table Story

- 40 Cava med hyldeblomstsft
- 44 Lune vaskeklude med citron og snor
- 48 Krebsfad med grillet citron og dildmayonnaise
- 50 Friterede fjordrejer med ramsløgsmayonnaise
- 54 Nemt grydebrød med kryddersmør
- 58 Hjemmelavet pavlova med friske bær og flødeskum

60 SOMMERSTEMNING MED ØKO HAVRERIS | Fazer

- 62 Sommerrisotto med ærter, citron og Riesling
- 64 Stegte riskager med frisk tun, avocado og lime
- 68 Kold rissalat med mynte, granatæble og feta
- 70 Mexikansk risret med chili, lime og bønner

72 MIDSOMMERDRIKKE MED GIN | Whisky.dk

- 74 Jordbærdrøm med gin og bitter
- 76 Gin fizz med lime
- 80 Passioneret iste ala mocktail
- 82 Gin og tonic - slush ice udgave
- 84 Gin og rabarber clash

86 NICE CREAM - HELT UDEN SUKKER | Good Good

- 88 Nice Cream med mint og chokolade
- 90 Nice Cream med chokolade og hasselnøddecreme
- 92 Nice Cream med banan og karamelbidder
- 96 Nice Cream med mango og ananas
- 98 Nice Cream med jordbær og jordbærmarmelade

100 NÆSTE NUMMER

VELKOMMEN

.til Gadtoft & Visholms fødselsdagsfest. I dag fylder vi 1 år og det er simpelthen ikke til at forstå. Da vi startede tilbage i 2020 var det midt under en corona pandemi, og med ingen viden omkring, hvad fremtiden ville bringe. Ingen af os havde prøvet noget lignende førhen og man kan vist roligt sige, at vi kastede os direkte ud på dybt vand. Siden da har vi ikke set os tilbage. Alt ved vores madeventyr har været helt igennem fantastisk, og vi glæder os til mange flere udgivelser, oplevelser og spændende samarbejder i fremtiden. Det største tak skal naturligvis lyde til alle vores trofaste **samarbejdspartnere**. Uden jer var der intet magasin, og vi er beærede over, at I har turde satse på to uvidende iværksættere som os.

Vores første magasin gik under temaet 'bæredygtighed'. Et tema, som vi sidenhen har forsøgt at holde fast i. Vi elsker råvarer i sæson, og arbejder så meget med dem, som det er muligt. Danmark har et fantastisk klima, og det er derfor helt utroligt, hvad vi har til rådighed af smagsfyldte råvarer hele året rundt. Vi forsøger altid at have fokus på det klimaafttryk, som vi sætter med vores opskrifter og madlavning. Det er også den hovedsagelige årsag til, at der aldrig har været en opskrift med hverken oksekød eller lam i Gadtoft & Visholms magasiner. For selvom både kvæg og lam smager ualmindelig lækkert, er de simpelthen for belastende for vores klode. Derfor var det også et super spændende projekt tilbage i september 2020, da vi udgav vores vegetariske magasin. Et magasin som vi er enormt stolte af, og som vi ofte bruger opskrifter fra derhjemme i hverdagen.

Sommeren er snart over os, og tænk engang at have fødselsdag i maj måned. Dét har vi alligevel planlagt meget godt. Vores fødselsdagsnummer er fyldt til randen med festlige opskrifter på kolde cocktails, farverige salater til grillaftener i haven og fødselsdagslækkerier i alle afskygninger. Desuden inviterer vi i dette nummer til skaldyrsgilde i anledning af den danske midsommer. Det er svært ikke at glæde sig til sommeren 2021, når man bladrer igennem dette magasin. Vi håber at jeres sommer vil være fyldt med lyse nætter, varme solskinsdage og magiske sommerminder.

Rigtig god læselyst!
Knus fra



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



SOMMERENS BEDSTE ONE POTS OPSKRIFTER

Pasta kan man spise på alle tider af året, men særligt om sommeren, er der ekstra mange fantastiske råvarer i sæson. Vi har derfor fyldt vores højtelskede støbejernsgryder til randen med både danske cherrytomater, friske krydderurter og tørsaltet øko-bacon.

Støbejernsgryder er det perfekte match til konceptet 'one pot', da grydens materiale sørger for en effektiv og ensartet opvarmning. Desuden skal man virkelig gøre sig umage, hvis man vil ødelægge en gryde af så stærkt et materiale. Køber du først en gryde fra Le Creuset, vil den holde mange år ud i fremtiden.

Lad dig inspirere til en masse skøn madlavning med Le Creuset på **Instagram** og **www.lecreuset.dk**

ONE POT MED CHORIZO, CHILI & TIMIAN

2 personer | 25 minutter

250-300 g tør pasta
1 rødøg i både
3 fed finthakkede hvidøg
1 rød chili i skiver
5 halverede cherrytomater
150 g mini mozzarellakugler
50 g chorizo i skiver
400 g hakkede tomater
4 dl vand
1 tsk. chiliflager
1 håndfuld frisk timian
3 spsk. tørret oregano
4 spsk. olivenolie
Salt og friskkværnet peber

Kom alle ingredienser i en støbejernsgryde på én gang. Læg låg på gryden, bring retten i kog og skru herefter ned på middelvarme. Rør i retten med jævne mellemrum, og lad den tilberede i 15 minutter, indtil pastaen er kogt færdig og alle mozzarellakuglerne er smeltet.

Fisk timiankviste op, og server eventuelt med lidt parmesan og frisk basilikum.



Find opskrift på næste side...

ONE POT MED OLIVEN, CHERRYTOMATER & BASILIKUM

2 personer | 25 minutter

250-300 g tør pasta
1 finthakket løg
3 fed finthakkede hvidløg
10 halverede cherrytomater
5 halverede oliven
1 dl syltede hvidløg i chiliolie
400 g hakkede tomater
4 dl vand
1 håndfuld frisk basilikum
2 spsk. tørret oregano
2 spsk. olivenolie
Salt og friskkværnet peber

Kom alle ingredienser i en støbejernsgryde på én gang. Læg låg på gryden, bring retten i kog og skru herefter ned på middelvarme. Rør i retten med jævne mellemrum, og lad den tilberede i 12-15 minutter, indtil pastaen er kogt færdig.

Server eventuelt med lidt parmesan, friske cherrytomater og basilikum.



ONE POT MED ASPARGES, BACON OG PESTO

2 personer | 25 minutter

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 250-300 g tør pasta | 1 dl hvidvin |
| 2 fed finthakkede hvidløg | 1 dl madlavningsfløde 15% |
| 1 hakket rødløg | 2 spsk. olivenolie |
| 1 bundt hakket persille | Salt og friskkværnet peber |
| Skal og saft fra ½ øko citron | |
| 2 spsk. hakkede kapers | 15 grønne asparges |
| 3 spsk. grøn pesto | 150 g stegt tørsaltet bacon |
| 4 dl grøntsagsbouillon | 1 håndfuld revet parmesan |

Kom alle ingredienser (undtaget asparges, stegt bacon og parmesan) i en støbejernsgryde på én gang. Læg låg på gryden, bring retten i kog og skru herefter ned på middelvarme. Rør i retten med jævne mellemrum, og lad den tilberede i 15 minutter, indtil pastaen er kogt færdig. Vend til sidst bacon, asparges og parmesan i retten, og rør rundt til osten er smeltet.

Server eventuelt med ekstra parmesan, lidt pesto og frisk basilikum.

Find opskrift på næste side...





ONE POT MED SQUASH, SVAMPE OG HVIDLØG

2 personer | 25 minutter

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| 250-300 g tør pasta | 3 spsk. pinjekerner |
| 4 fed finthakkede hvidløg | 3 dl grøntsagsbouillon |
| 2 håndfulde spinat | 1 dl hvidvin |
| 200 g svampe | 3,5 dl madlavningsfløde 15% |
| 1 håndfuld basilikum | 2 spsk. olivenolie |
| 1 revet squash | Salt og friskkværnet peber |
| 2 håndfulde friske ærter | |

Kom alle ingredienser i en støbejernsgryde på én gang. Læg låg på gryden, bring retten i kog og skru herefter ned på middelvarme. Rør i retten med jævne mellemrum, og lad den tilberede i 15 minutter, indtil pastaen er kogt færdig. Fjern med fordel grydelåget de sidste 5 minutter af tilberedningstiden, så vandet fordamper, og pastaen bliver ekstra flødecremet.

Server eventuelt med lidt parmesan, pinjekerner og basilikum.



Gadtoft & Visholms (chokolade)fødselsdagsfest

Perfekt til børn og barnlige sjæle

Da Gadtoft & Visholm fylder 1 år den 1. maj, er det naturligvis tid til en vaskeægte fødselsdagsfest. Derfor inviterer vi i samarbejde med Fazer til fødselsdag på bedste børnemanér. Vi har bagt et hav af kager, cupcakes og cookies, og serverer dem desuden med is-kakao og syndige skumfiduser.

Hip hip hurra til os og til de gode gamle børnefødselsdage!



Chokolademuffins med smørcreme og en masse slik!

12-15 muffins | 1 time

Chokolademuffins

- 3 økologiske æg
- 180 g sukker
- 10 g bagepulver
- 30 g kakaopulver
- 145 g Karl Fazer Chopped Hazelnut
- 125 g smør
- 1 dl kogende vand
- 160 g hvedemel
- En smule salt

Kakaosmørcreme

- 200 g blødt smør
- 30 g kakaopulver
- 150 g flormelis

Du skal også bruge

- 12-15 muffinsforme i papir
- 2 poser Tutti Frutti slik fra Fazer

Chokolademuffins

Pisk æg og sukker lyst og luftigt, og sigt bage- og kakaopulver i æggesnapsen. Smelt smør i en gryde, og kom finthakket chokolade i. Tag gryden af varmen og rør, til al chokoladen er smeltet. Hæld chokoladesmørret i dejen sammen med kogende vand, hvedemel og en smule salt. Rør dejen ensartet og fordel den i dine muffinsforme. Bag dine chokolademuffins på 185°C varmluft i 12-15 minutter. Lad dem køle helt af, før de pyntes med smørcreme og slik.

Kakaosmørcreme

Pisk smør, kakaopulver og flormelis til en luftig masse, og kom det på køl. Smørcremen kan med fordel tages ud 5-10 minutter inden, så den ikke er for hård.



Skumfiduser på spyd dyppet i chokolade og krymmel

8 spyd | 15 minutter

Skumfiduser på spyd

1 pose skumfiduser
100 g Karl Fazer White Chocolate
100 g Karl Fazer Milk Chocolate
Farverigt krymmel
Friske sommerbær (vi har brugt blåbær og jordbær)
8 grillspyd i træ

Sådan gør du

Smelt chokolade over et vandbad og fordel farverigt krymmel på tallerkener eller i skåle. Træk skiftevis frugt og skumfiduser på spyd, og dyp den sidste skumfidus i chokolade og krymmel. Sæt spydene i køleskabet lige efter, eventuelt i tomme glasflasker eller glas, så de står lodret mens chokoladen størkner.

De farverige spyd er klar til servering, når chokoladen er størknet.



Iskold is-kakao med saltkaramel

8 is-kakaoer | 20 minutter

Krymmelglas

100 g Karl Fazer White Chocolate
Farverigt krymmel

Is-kakao

8 dl minimælk
145 g Karl Fazer Salty Toffee Crunch
55 g Karl Fazer Milk Chocolate
1 knivspids flagesalt

Du skal også bruge

1 L vaniljeis

Sådan gør du

Smelt hvid chokolade over et vandbad, og hæld krymmel ud på en tallerken eller i en skål. Dyp dine is-kakao glas i den hvide chokolade og herefter i krymmel. Sæt glassene i køleskabet indtil is-kakaoen skal serveres.

Kom mælk, hakket chokolade og salt i en gryde ved lav varme og rør, til al chokoladen er smeltet. Smag eventuelt den lune kakao til med mere chokolade efter behov.

Fyld krymmelglas med lun kakao og top med kold vaniljeis. Herefter er de klar til servering.



TREAT

Fazer

Tutti Frutti
Pastilles

GELATIN
FREE

NATURAL
COLOURS &
FLAVOURS



Chokoladelagkage med friske sommerbær

1 lagkage | 1 time

Kakaolagkagebunde

150 g sukker
4 økologiske æg
130 g hvedemel
25 g kakaopulver
1 tsk. bagepulver
Smør til formen

Du skal også bruge

0,5 L piskefløde 38%
145 g Karl Fazer Milk Chocolate
Saften fra 1 appelsin
Friske bær

Kakaolagkagebunde

Pisk sukker og æg i 8-10 minutter til en luftig æggesnaps. Sigt hvedemel, kakao- og bagepulver i æggesnapsen, og vend det forsigtigt med en dejskraber. Smør en kageform, og vend dejen i. Bag lagkagebunden på 185°C almindelig ovnvarme i 25-30 minutter. Lad lagkagebunden køle helt af, før den deles i to.

Inden servering

Pisk fløde til letpisket flødeskum, og vend revet Karl Fazer chokolade i. Fugt de halverede lagkagebunde med appelsinsaft, og læg lagkagen sammen med Fazer-flødeskum og friske bær i begge lag. Drys med lidt ekstra chokolade, og servér lagkagen.

Yderst syndige chokoladecookies med dumle

12 cookies | 30 minutter

Det skal du bruge

100 g blødt smør
90 g sukker
65 g brun farin
1 tsk. vaniljepasta
1 økologisk æg
150 g hvedemel
½ tsk. bagepulver
½ tsk. salt
100 g hakket Karl Fazer Dumle Chocolate

Sådan gør du

Tænd ovnen på 200°C varmluft. Pisk smør, sukker, farin, vaniljepasta og æg til en luftig masse. Tilsæt herefter hvedemel, bagepulver, salt og hakket Fazer-chokolade. Tril dejen til kugler på størrelse med en bordtennisbold, og mas dem forsigtigt ud på bagepapir. Bag de syndige cookies i 8-10 minutter til de er gyldne. Herefter er de klar til servering.

Tip

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







Skaldyrsgildet du aldrig vil glemme

2021 bliver nok ikke året for festivaler, koncerter og andre store arrangementer. Dog skal vi ikke glemme at fejre og leve det søde liv en gang imellem. Derfor har vi i dette nummer af Gadtoft & Visholm dækket op til skaldyrsgilde, som kan nydes i haven, gården eller på terrassen. Gildet er naturligvis ikke med den helt store vennekreds, men det skal ikke sætte en stopper for en fantastisk aften, hvor der ikke mangler noget som helst.

For at skabe den helt rigtige stemning, er vi gået sammen med A Table Story. En virksomhed som lever af at gøre mærkedage og begivenheder til noget helt særligt. Det kreative team består af to stærke kvinder, Trine og Mette, som selv med lukkede øjne, kan få enhver borddækning til at ligne et eventyr. Vi på redaktionen har siden magasinets første dag haft øjnene på A Tabel Story, og endelig fandt vi den helt rigtige artikel til et colab.

Følger du ikke allerede med på **A Tabel Story's Instagram**, må det være lektier! En flottere og mere inspirerende profil skal man virkelig lede længe efter.

Det største TAK skal også lyde til **Papirlykke** og **Norbord**, som har været yderst behjælpelige i denne stylingsopgave.



Cava med hyldeblomstsaft

— VELKOMSTDRINK —

10 cocktails

Velkomstdrink

2 flasker tør cava
20 cl hyldeblomstsaft

Sådan gør du

Fordel hyldeblomstsaft i champagneglassene, og hæld herefter den afkølede cava til glassets kant lige inden servering.





Lune vaskeklude med citron og snor

— DIY —

10 vaskeklude | 5 minutter

Lune vaskeklude

10 vaskeklude
2 citroner i skiver
Natursnor
Kogende vand

Sådan gør du

Fold de tørre vaskeklude, og bind en snor omkring. Sæt en citronskive i spænd mellem klud og snor, og læg kludene i et ildfast fad. Hæld en smule kogende vand over kludene inden servering, så de er dejlig lune.

Tip

Har du ikke vaskeklude til formålet, kan du sætte små skåle med vand og friske citronskiver rundt omkring på bordet. Her kan gæsterne let skylle hænderne og tørre dem i servietten bagefter.





Krebsefad med grillet citron og dildmayonnaise

10 personer | 25 minutter

Dildmayonnaise

4 æggeblomme
1 ½ spsk. dijonsennep
2 tsk. hvidvinseddike
4-5 dl dildolie
Salt og friskkværnet peber

Kogte krebs med grillet citron

3 økologiske citroner
2 kg kogte krebs
1 bundt dild

Dildmayonnaise

Pisk æggeblommer seje med salt, dijonsennep og eddike. Tilsæt dildolie lidt af gangen i en tynd stråle. Vær meget forsigtig i starten, hvor olien skal binde til æggeblommerne. Forsæt til alt olien er rørt i mayonnaisen og smag til med salt og peber.

Kogte krebs med grillet citron

Halver citroner og giv dem grilloverflade ved hjælp af en grillpande eller på en grill. Anret de kogte krebs på et fad, med grillede citroner, frisk dild og hjemmerørt dildmayonnaise.



Friterede fjordrejer med ramsløgs- mayonnaise

10 personer | 25 minutter

Ramsløgsmayonnaise

4 æggeblomme
1 ½ spsk. dijonsennep
2 tsk. hvidvinseddike
4-5 dl ramsløgolie
Salt og friskkværnet peber

Friterede fjordrejer

1-1 ½ L fritureolie
150 g hvedemel
1 spsk. sukker
2 spsk. hvidløgpulver
1 L fjordrejer
Flagesalt

Ramsløgsmayonnaise

Pisk æggeblommer seje med salt, dijonsennep og eddike. Tilsæt ramsløgolie lidt af gangen i en tynd stråle. Vær meget forsigtig i starten, hvor olien skal binde til æggeblommerne. Forsæt til alt olien er rørt i mayonaisen og smag til med salt og peber.

Friterede fjordrejer

Sæt olie over i en gryde, og varm den forsigtigt op. Test temperaturen med en træandstik. Olien har den rette temperatur, når den bobler omkring træpinden. Bland hvedemel, sukker og hvidløgpulver en skål, og vend fjordrejerne i. Fritér herefter de krydrede fjordrejer, og læg dem på fedtsugende papir. Anret de sprøde fjordrejer i små skåle med bagepapir og servér med hjemmerørt ramsløgsmayonnaise.



A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with a vibrant green, creamy sauce, identified as ramslogsmayonnaise. The sauce is garnished with finely chopped green herbs. A silver spoon rests inside the bowl. The bowl sits on a light-colored wooden surface with a distinct grain. In the background, a large, golden-brown loaf of bread is visible on the left, and a bowl of fresh red and green vegetables is on the right. A white ceramic pitcher is partially visible behind the main bowl. A folded beige cloth napkin is in the bottom right corner. The lighting is warm and natural, creating soft shadows.

Ramslogsmayonnaise
til friterede fjordrejer

Nemt grydebrød med kryddersmør

1 brød | 1 time + 12-14 timers hævetid

Grydebrød

15 g gær
1 spsk. flagesalt
5 dl vand
650 g hvedemel
50 g durummel

En smule olivenolie
Lidt ekstra durummel

Kryddersmør

½ bundt persille
½ bundt basilikum
1 fed hvidløg
300 g blødt smør

Sådan gør du

Opløs gær i en skål med salt og vand. Tilsæt mel, og kød dejen på en røremaskine i 10 minutter, til den er helt samlet og elastisk. Smør en stor skål med olivenolie og vip dejen i. Læg låg eller husholdningsfilm over skålen, og lad den hæve på køl natten over.

Stil en støbejernsgryde med låg i ovnen, og varm den op til 250°C varmluft. Når ovnen er varm, vippes dejen forsigtigt over i gryden. Snit med en skarp kniv, og drys med lidt ekstra durummel. Bag brødet i 30 minutter med låg, og skru herefter ovnen ned på 230°C. Bag brødet i yderligere 30 minutter uden låg, og lad det køle af på en bagerist. Brødet kan med fordel bages dagen inden, så længe det bliver opbevaret lufttæt i en pose eller lignende.

Kryddersmør

Hak persille, basilikum og hvidløg fint, og vend det i den bløde smør. Fordel kryddersmørret i serveringsskåle, og sæt dem på køl. Tag smørret ud af køleskabet 10 minutter inden servering, så det ikke er helt hårdt.



Kryddersmør
til grydebrød



Dildmayonnaise
til krebsefad

Hjemmelavet pavlova med friske bær og flødeskum

1 pavlova | 2 timer

Pavlova er en marengsdessert, der altid tager keglere. Den er simpel at lave, og kan bages dagen inden servering. I vores opskrift fylder vi marengsdesserten med letpisket flødeskum og håndfulde af sæsonens friske bær.

Pavlova

4 æggehvinder
250 g sukker
1 tsk. eddike
½ tsk. salt
1 tsk. majsstivelse

Vaniljeskum

3 dl piskefløde 38%
3 tsk. vaniljepasta

Du skal også bruge

Sommerens friske bær
En smule flormelis

Pisk æggehvinder stive, og tilsæt sukker lidt efter lidt. Det er vigtigt at sukkeret opløses, så skummen bliver sej og blank. Når ¾ sukker er rørt i, tilsættes eddike, salt og majsstivelse. Brug en sigte til majsstivelsen, så den ikke klumper. Tilsæt resten af sukkeret, og pisk i 5 minutter for at sikre, at alle sukkerkorn er opløst. Kom marengsmassen på en sprøjtepose, og sprøjt en rund marengsbund på bagepapiret. Bag marengsbunden på 130°C varmluft i 1 time og 25 minutter. Tag marengsbunden ud, og afkøl den på en bagerist.

Pisk fløde til en let flødeskum, og vend forsigtigt vaniljepasta i med en dejskraber. Skyl sæsonens friske bær, og dup dem grundigt tørre i køkkenrulle. Fyld marengsbunden med vaniljeflødeskum, friske bær og drys med flormelis i en sigte.



SOMMER- STEMNING MED ØKO HAVRERIS

Et samarbejde med **Fazer Havreris**

Vi er stadig enormt begejstrede for havreris fra Fazer. Et produkt, som ikke kun er godt for kloden, men som også er langt sundere end almindelige ris. Havreris er super nemme at koge - kogeprocessen kan sammenlignes med tilberedning af spaghetti. Altså er det slut med at fejlvurdere mængden af vand til risene og risikere, at de enten bliver tørre eller alt for bløde. Vi kan kun tale for os selv, men hos os har vi i hvert fald førhen begået den fejl.

Endnu mere begejstrede er vi desuden for, at Fazer netop har lanceret en økologisk variant af deres havreris. Dét er lige noget for os, og nu er der absolut ingen undskyldning for ikke at skifte de klassiske ris ud. Til inspiration har vi derfor samlet 4 skønne sommeropskrifter med havreris. Opskrifterne er perfekte til de lune sommeraftener i godt selskab. Rigtig god fornøjelse.



SOMMERRISOTTO MED ÆRTER, CITRON OG RIESLING

4 personer | 45 minutter

Sommerrisotto

3 skalotteløg
2 fed hvidløg
1 spsk. smør
400 g havreris
2 dl Riesling
5 dl grøntsagsbouillon
100 g parmesan
300 g ærter
½ bundt finthakket persille
Skal og saft fra 1 økologisk citron
Salt og friskkværnet peber

Sådan gør du

Hak skalotteløg og hvidløg fint, og svits det i smør på en sauteringspande eller i en gryde.

Tilsæt efter 2 minutter ris til løgene. Lad risene svitse lidt på panden og tilsæt herefter Riesling, så alkoholen kan fordampe.

Hæld bouillon ved risene lidt af gangen, og rør i risottoen, så den ikke brænder på. Gentag processen til alt væsken er hældt ved, det tager ca. 20-25 minutter.

Tjek risenes konsistens og vurder, om de behøver mere tid eller mangler væske. Er konsistensen god, tilføjes revet parmesan, ærter og friskhakket persille. Smag endeligt til med citron, salt og peber.

Herefter er den grønne sommerrisotto klar til servering.

Tip: Nu hvor vinen alligevel er åbnet, skal den ikke gå til spilde. Nyd et glas iskold Riesling til din sommerrisotto, det vil kun gøre oplevelsen endnu bedre.



STEGTE RISKAGER MED FRISK TUN, AVOCADO OG LIME

4 personer | 30 minutter

Riskager

3 dl havreris
3 spsk. riseddike
3 spsk. sukker
1 økologisk æg
Neutral olie
Flagesalt

Tuntatar

300 g frisk tun af sushi-kvalitet
½ bundt friskhakket koriander
Saft fra 2 økologiske limefrugter
2 spsk. sorte sesamfrø
2 spsk. soya
1 avocado

Chili
Forårsløg
Lime

Sådan gør du

Kog ris efter anvisning på pakken, og lad dem køle lidt af.

Bland eddike, sukker og æg i en skål, og hæld det over de færdigkogte ris.

Form risene til flade kager, og steg dem i rigeligt olie på en pande.

Læg riskagerne på fedtsugende papir og drys med flagesalt.

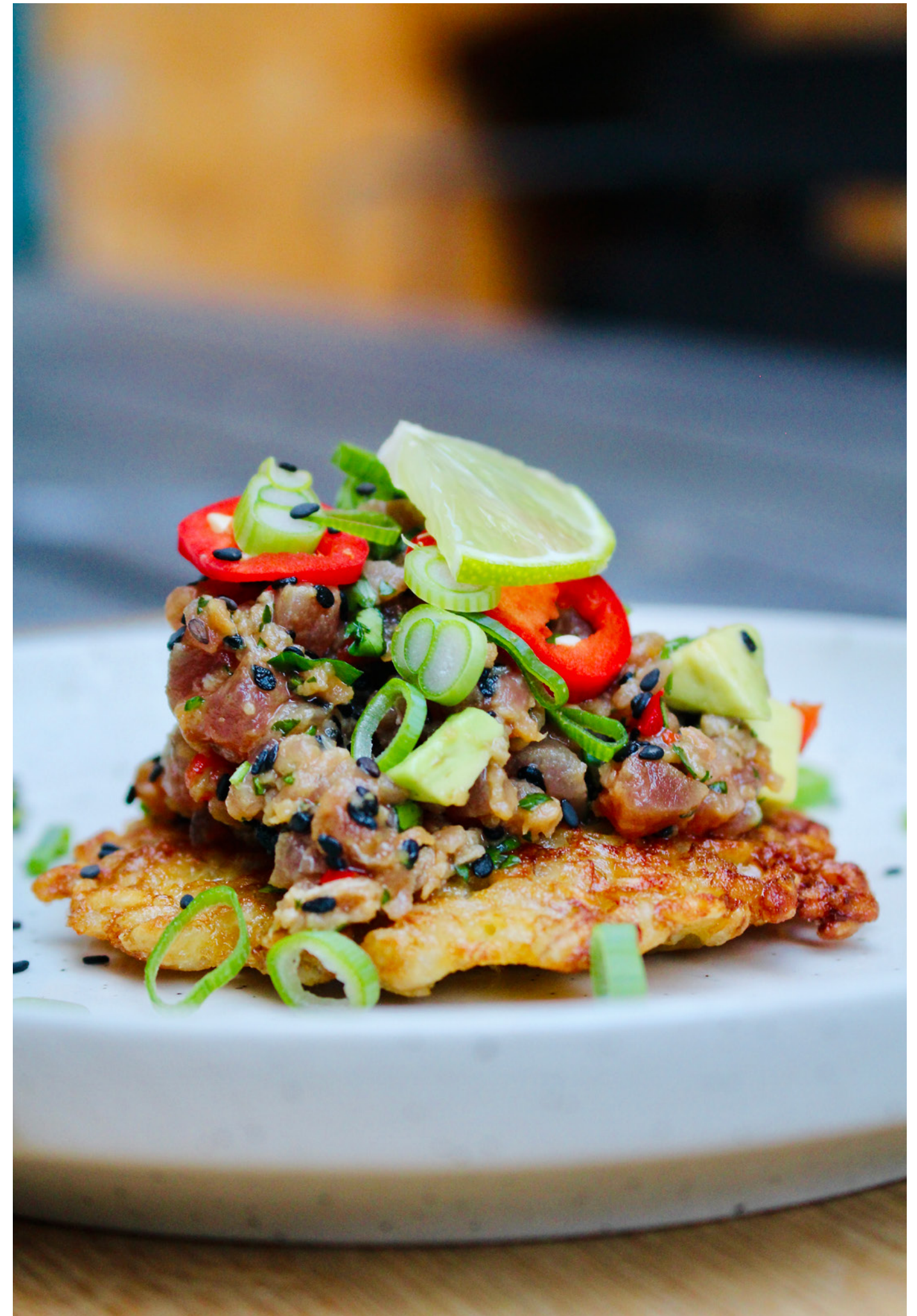
Tuntatar

Skær tun i mundrette bidder, og bland det med koriander, limesaft, sesam og soya.

Skær avocado i tern, og vend det forsigtigt i tuntataren, så den ikke bliver most.

Fordel tuntatar på de sprøde riskager og drys med ekstra sesamfrø, lime og frisk koriander.

Top med chili, forårsløg og lime i skiver. Herefter er riskagerne med tuntatar klar til servering.





KOLD RISSALAT MED MYNTE, GRANAT- ÆBLE OG FETA

4 personer | 30 minutter

Rissalat

4 dl havreris
1 L grøntsagsbouillon
1 granatæble
½ agurk
1 håndfuld cherrytomater
200 g fetaost
1 bundt finthakket mynte
Salt og friskkværnet peber

Sådan gør du

Kog ris efter anvisning på pakken i grøntsagsbouillon.

Sigt bouillonvandet fra, og sæt de varme ris til hurtig afkøling i køleskabet.

Pil granatæble og skær grøntsager og fetaost i mundrette bidder.

Vend alle råvarerne i de let-afkølede ris, og top med friskhakket mynte, salt og peber.

Herefter er den kolde rissalat klar til servering.



MEXIKANSK RISRET MED CHILI OG BØNNER

4 personer | 45 minutter

Mexikanske havreris

1 løg
1 fed hvidløg
4 dl havreris
400 g hakkede tomater
Grøntsagsbouillon
1 spsk. spidskommen
1 tsk. stødt koriander
Salt og friskkværnet peber

Du skal også bruge

1 rød peberfrugt
1 dåse kidneybønner i chili
½ bundt friskhakket persille
½ bundt friskhakket koriander
Saft fra ½ lime
2 forårsløg
1 økologisk lime i både

Sådan gør du

Skær løg og hvidløg i små tern, og kom det i en gryde med ris, hakkede tomater, bouillon og krydderier.

Lad risene koge ved middel varme under låg i 10-15 minutter.

Skær peberfrugt i tern, og dræn bønner for væske. Bland sammen med krydderurter, limesaft og forårsløg i skiver.

Vend bønne-blandingen i de færdigkogte ris, og top med flere krydderurter, forårsløg og lime i både.

Herefter er den mexikanske risret klar til servering.





MIDSOMMER- DRIKKE MED GIN

Et samarbejde med Whisky.dk

Midsommeren er kun lige begyndt, men allerede nu er der sommerstemning for fulde gardiner. Gadtoft & Visholm elsker cocktails (det ved I efterhånden), og særligt gin er vi fuldstændig tossede med. Derfor har vi også samlet 5 af midsommerens skarpeste cocktails til jer.

Vores største anbefaling går til Whisky.dk, hvor du finder så mange kvalitetsprodukter, at det halve kunne være nok. Måske er du ikke til whisky, men lad dig ikke narre. På www.whisky.dk finder du nemlig et bredt sortiment af både rom, vodka, gin og meget andet.

Du kan følge med i hverdagen hos whisky.dk på deres **Instagramprofil**.

Rigtig god fornøjelse.



JORDBÆRDRØM MED GIN OG BITTER

1 cocktail

- 4 danske jordbær
- 5 cl Gin Mare
- 2 cl sukkersirup
- 4 dash Angostura Orange bitter
- Is
- Hyldeblomst sodavand

- Du skal også bruge
- 1 friskt jordbær
 - 1 cocktailpind

Kom jordbær i en shaker, og mas dem grundigt med en muddler. Kom gin, sukkersirup, bitter og is i, og ryst i 20 sekunder. Finestrain cocktailen i et afkølet glas, top med hyldeblomst sodavand, og pynt eventuelt med friske jordbær i skiver på en cocktailpind.



GIN FIZZ MED LIME

1 cocktail

**4 cl Greenall's Premium
London Dry Gin**

2 cl limesirup

3 cl citronsaft

1,5 cl økologiske æggehvider

Is

Danskvand

Du skal også bruge

1 skive lime

Kom gin, limesirup, citronsaft og æggehvider i en shaker med is, og shake hårdt i 20 sekunder. Fine strain cocktailen i et afkølet cocktailglas, top med danskvand og pynt eventuelt med en tyndtskåret skive frisk lime.





PASSIONERET ISTE ALA MOCKTAIL

1 cocktail

1 dl kold earl grey (stærk)
3 cl passionsfrugtsirup
3 cl limesaft

Du skal også bruge

Knust is
1 passionsfrugt
Frisk mynte
Danskvand
2 dash Angostura Orange bitter

Bland earl grey, passionsfrugtsirup og limesaft i et glas, og fyld det med knust is til glassets kant. Kom passionsfrugtkerner og friske stængler af mynte i glasset, og top med danskvand og dash af Angostura Orange bitter.



GIN & TONIC- SLUSH ICE UDGAVE

1 cocktail

**4 cl Greenall's Premium
London Dry Gin**
3 cl limesaft
2 cl sukkersirup
8 cl tonicvand
2 håndfulde knust is

Kom alle ingredienserne i en blender, og blend cocktailen til en cremet slush ice. Smag endeligt til med sukkersirup, limesaft og eventuelt lidt ekstra tonicvand. Kom slush icen i et afkølet glas og drik den, inden den smelter.



GIN & RABARBER CLASH

1 L rabarbersaft | 1 cocktail

Hjemmelavet rabarbersaft

500 g friske rabarber
150 g sukker
7 dl vand
1 vaniljestang

Gin & rabarber clask 4 cl Opihr Oriental spiced gin

4 cl hjemmelavet rabarbersaft
3 cl limesaft
Danskvand

Du skal også bruge

Frisk mynte

Hjemmelavet rabarbersaft

Skær rabarber i tern, og kom dem i en gryde med sukker, vand og vanilje. Lad rabarberne koge til de er bløde, og kør herefter indholdet gennem en sigte eller en saftpose.

Gin & rabarber clask

Fyld et glas med knust is, og hæld gin og hjemmelavet rabarbersaft i. Hæld danskvand til glassets kant, og pynt med friske stængler af mynte og lime i skiver.

Tip

Gem den kogte rabarberkompot og spis den på skyr med friske bær til morgenmad.



Nice Cream til hele sommeren

uden tilsat sukker

Et samarbejde med Good Good

Sommeren er lige om hjørnet, og is skal der til. Derfor har vi sammen med Good Good og deres produkter uden tilsat sukker, skabt hele 5 lækre opskrifter på Nice Cream. Nice Cream er en ny is-trend, som spreder sig mere og mere. Det forstår vi virkelig godt, det er nemlig super smart og ULTRA nemt at lave. Gå på opdagelse i artiklen og find din favoritopskrift - hvis du altså kan vælge.

Good Good forhandles i udvalgte helsebutikker landet over, samt online på f.eks. helsam.dk og med24.dk. Læs meget mere om Good Good på deres [Instagramprofil](#).



Nice Cream med mint og chokolade

10 minutter | 2 portioner

Nice Cream med chokolade og mint

4 frosne bananer
2 spsk. kakaopulver
2 dl. usødet soyamælk
1-3 dråber pebermynteessens

Du skal også bruge

4 spsk. **Choco Hazel fra Good Good**
2 stykker sukkerfri mørk chokolade
Friske blåbær

Sådan gør du

Kom frosne bananer, kakaopulver og soyamælk i en blender, og blend det til en cremet og tyk chokolade softice. Smag til med pebermynteessens, og fordel isen i en termoboks. Top med Choco Hazel, mørk chokolade og friske blåbær.

Herefter er den lækre Nice Cream klar til servering.

Nice Cream med chokolade og hasselnøddecreme

10 minutter | 2 portioner

Nice Cream med chokolade

4 frosne bananer
2 spsk. kakaopulver
2 dl. usødet soyamælk

Du skal også bruge

4 spsk. **Choco Hazel fra Good Good**
2 stykker sukkerfri mørk chokolade
1 håndfuld hakkede hasselnødder
Friske hindbær

Sådan gør du

Kom frosne bananer, kakaopulver og soyamælk i en blender, og blend det til en cremet og tyk chokolade softice. Fordel isen i to skåle, og top med Choco Hazel, mørk chokolade, hasselnødder og friske hindbær.

Herefter er den lækre Nice Cream klar til servering.





Nice Cream med banan og karamelbidder

10 minutter | 2 portioner

Nice Cream med banan

6 frosne bananer

2 dl. usødet soyamælk

3-5 dråber **Sweet Drops of Stevia Caramel** fra Good Good

Du skal også bruge

½ frisk banan i skiver

2 Krunchy Keto Bar – Salty Caramel Nut fra Good Good

Sådan gør du

Kom frosne bananer og soyamælk i en blender, og blend det til en cremet og tyk banansoftice. Smag til med Sweet Drops og Stevia og fordel isen i to skåle. Top med stykker af Krunchy Keto Bar og frisk banan i skiver.

Herefter er den lækre Nice Cream klar til servering.



Nice Cream med mango og ananas

10 minutter | 2 portioner

Nice Cream med mango og ananas

2 frosne bananer
250 g frossen mango
100 g frossen ananas
2 dl. usødet soyamælk
2-3 dråber **Sweet Drops of Stevia Lemon** fra Good Good

Du skal også bruge

2 spsk. tørrede kokosflager
2 stykker sukkerfri hvid chokolade

Sådan gør du

Kom frosne bananer, mango, ananas og soyamælk i en blender, og blend det til en tyk frugtsorbet. Smag til med Sweet Drops of Stevia, og fordel isen i en termoboks. Drys med kokosflager og hvid chokolade.

Herefter er den lækre Nice Cream klar til servering.





Nice Cream med jordbær og jordbærmarmelade

10 minutter | 2 portioner

Nice Cream med jordbær

2 frosne bananer

300 g frosne jordbær

2 dl. usødet soyamælk

1 spsk. **Sweet Like Syrup fra Good Good**

3 dråber **Sweet Drops of Stevia Vanilla fra Good Good**

Du skal også bruge

4 spsk. **Sweet Strawberry Jam fra Good Good**

Jordbær til pynt

Sådan gør du

Kom frosne bananer, jordbær og soyamælk i en blender, og blend det til en cremet og tyk jordbærssoftice. Smag til med Sweet Like Syrup og Sweet Drops of Stevia med vaniljesmag, og fordel isen i en termoboks. Top med Sweet Strawberry Jam og jordbær.

Herefter er den lækre Nice Cream klar til servering.

NÆSTE NUMMER

I næste nummer af Gadtoft & Visholm er sommeren for alvor over os. Derfor skal vi naturligvis også igennem et nyt sæt kolde cocktails. Denne gang er vodka omdrejningspunktet, og dét glæder vi os mega meget til! Vodka-susser er nemlig en kæmpe favorit hos især Gadtoft, og klart det hun foretrækker, når der skal serveres cocktails. Som noget helt nyt, starter vi også på konceptet 'Mød en Madblogger'. Vi lægger hårdt for land, og tager et smut forbi dygtige Maria Charlotte. Her skal vi igennem 3 af hendes absolutte yndlingsopskrifter, og selvfølgelig også lære Maria Charlotte bedre at kende. I kan også godt glæde jer til både burger-guides, sommer-husstemning og picnic-idéer til stranden.

På gensyn til juli!



KAN DU IKKE FÅ NOK AF GADTOFT & VISHOLM?

Husk, at du altid kan tjekke vores online univers ud. Her deler vi både tidligere udgivelser, eksklusive opskrifter, råvare-guides og meget andet.

ANNONCERING

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

info@gadtoftvisholm.dk

FØLG MED PÅ VORES INSTAGRAM

