

# GADTOFT & VISHOLM

TEMA: FROST OG JULESTEMNING

JULEBAG  
INGEN SAG

JUL UDEN  
STRESS

*Den perfekte guide  
til julemenuen*

SPIS OG  
SPAR

*Budgetvenlig  
madplan med  
Grøn Balance*

INTERVIEW

Med Annemette Voss





18



16



24

# INDHOLD

## 04 VELKOMMEN

## 06 RÅVARER I SÆSON

### 08 SIMREMAD | Le Creuset

- 10 Andesteg med æbler, svesker og rosmarin
- 12 Tarteletter med kylling, svampe og rosmarin
- 14 Vildtgryde med rødvin og perleløg
- 16 Vegansk "flæskesteg" af butternutsquash

### 18 INTERVIEW MED ANNEMETTE VOSS FRIDTHJOF

- 22 Sirupskage, opskrift fra *Kagebogen*

## 24 EN JULEMIDDAG UDEN STRESS

- 26 Tidsplan for julemiddag
- 28 Indkøbsliste til julemiddag
- 30 Flæskestegssauce
- 31 Rødkål
- 32 Flæskesteg
- 34 Karamelsauce og brunede kartofter
- 36 Appelsinsalat
- 38 Rødkålssalat
- 39 Risalamande



66



39

## 40 GADTOFT & VISHOLMS ØNSKELISTE | Gyldendal

### 44 MAGASINET'S MADPLAN | Grøn Balance

- 46 Dag 1: Koteletter i fad
- 48 Dag 2: Fyldte peberfrugter med græskar
- 50 Dag 3: Kartoffelfad med græskar og bagt torsk
- 52 Dag 4: Grøntsagsslasagne
- 54 Dag 5: Braiserede svinekæber med mos

### 56 JULEBAG, INDEN SAG | Dr. Oetker

- 58 Vaniljesmåkager med cocktailbær
- 60 Peberkagehus
- 62 Krydderkage med tørret frugt

### 64 VINTERDRIKKE MED WHISKY | Whiskey.dk

- 66 Gløgg med whisky og blodappelsin
- 68 Varm kakao med whisky og flødeskum
- 70 Whisky sour
- 74 Varm æbletoddy med kanel og appelsin
- 76 Manhattan

## 78 INDKØBSLISTE TIL MADPLAN

## 80 NÆSTE NUMMER



62



# VELKOMMEN

... til det fjerde nummer af Gadtoft & Visholm. Som altid er vi et gratis madmagasin fyldt med nemme opskrifter, lækre madplaner, dyrevelfærd, cocktails og alt det løse. Dette nummer er for os noget helt særligt, da vi går den magiske juletid i møde. Derfor bærer magasinet også titlen 'Frost og Julestemning' og emmer af alverdens julehygge.

De kolde måneder giver lyst til varme gryderetter med alle vinterens fantastiske grøntsager. På side 8 og frem finder du 4 opskrifter på smagfulde aftensmadsretter lavet i støbejernsgryder. Nogle af retterne kræver længere tid under låget end andre, men fælles for dem er, at grydernes fantastiske design skaber en dyb og intens smag.

Råvarelisten for november og december er en af årets korteste. Det synes vi kun er spændende, da vi ser en mulighed for at udforske nye og mindre populære grøntsager, svampe og krydderurter. Har du mon hørt om fløjlsfod-svampen før eller lavet mad med en kålrabi? Lad os bruge af det naturen giver og udforske nye smage, dufte og teksturer.

Som altid har vi en splinterny madplan klar til hele familien. Denne gang har vi pengepungen i fokus og sparer lidt, hvor der spares kan. December kan være en måned fyldt med mange udgifter, og derfor giver vi her en mulighed for i hvert fald at spare lidt på madbudgettet. Magasinet's Madplan hedder 'Spis & Spar' og du finder den på side 44.

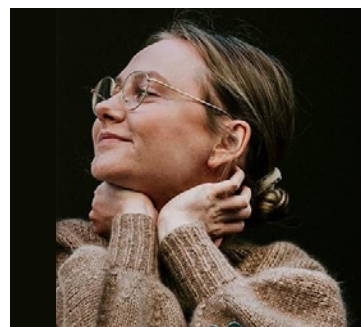
Er du typen, som stresser over julemaden - så frygt ej! På side 24 finder du den perfekte guide til årets julemenu. Det er en guide, som er top godkendt af Karen-Elisabeth, da hun trofast følger den hvert eneste år, når hun derhjemme står for familiens julemiddag. Med guiden kan du forberede en masse af julemaden i dagene op til, så der den 24. december er mere tid til Disneys Juleshow, pakkeleg og familien.

Rigtig god læselyst.

Knus fra  
Karen-Elisabeth Gadtoft og Nikoline Visholm



**Karen-Elisabeth Gadtoft**  
Madsribent 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](mailto:info@gadtoftvisholm.dk)





# RÅVARER I SÆSON

---

## NOV – DEC

November og december er ikke de måneder på året, hvor det bugner mest med friske frugter, bær og alverdens typer af fisk. Alligevel kan vi ikke lade være med at finde stor inspiration i dette nummers råvareliste. Tænk engang, at der trods kulde, minusgrader og frostvejr stadig gror alle disse lækre råvarer i Danmark.

På redaktionen er vi intet mindre end vilde med al slags kål. Derfor glæder vi os også til at spise især rosenkål, grønkål og palmekål i lange baner. Det samme gælder den søde pære, som lige nu vokser rundt omkring i landet. Frugten egner sig både i det salte og det søde køkken, og der er næsten ikke det, den ikke kan bruges til.

Sild er i sæson, og med de klassiske julefrokoster er det jo ikke til at klage over. Hvad end du er til kryddersild, karrysild eller marinerede sild så HUSK at brug de danske. Alt andet vil næsten være for tosset.

**Månedens tip:** Det er nemt at købe sildene i supermarkederne, men prøv at lave dem hjemme i køkkenet selv. Du slipper for e-numre, unødvendige tilsætningsstoffer og bestemmer fuldstændig selv, hvordan de skal krydres.



### GRØNTSAGER

Asier (november)  
Bladselleri (november)  
Blomkål (november)  
Broccoli (november)  
Fennikel (november)  
Forårsløg (november)  
Grønkål  
Gulerod  
Hvidkål  
Jordskok  
Kartoffel  
Kinakål  
Knudekål  
Kålrabi  
Løg  
Palmekål  
Pastinak  
Peberrod  
Persillerod  
Porre  
Radise (november)  
Rodselleri  
Rosenkål  
Ræddike  
Rødbede  
Rødkål  
Savoykål  
Skalotteløg (november)  
Tomater (november)



### FRUGT

Pære  
Tranebær  
Æble



### SVAMPE

Bøgehat  
Champignon  
Enoki

Fløjsfod  
Kejserhat  
Pigsvamp (november)  
Portobello  
Østershat



### KRYDDERURTER

Basilikum  
Brøndkarse  
Citronmelisse  
Dild  
Estragon  
Karse  
Koriander  
Kørvel  
Merian  
Mynte  
Oregano  
Persille  
Purløg  
Rosmarin  
Salvie  
Timian



### FISK OG SKALDYR

Helleflynder  
Kulmule  
Lyssej  
Mørksej  
Rødfisk  
Rødtunge (november)  
Sild  
Torsk  
Østers



# MAD MED LE CREUSET

*I samarbejde med Le Creuset.*

Når man går i køkkenet derhjemme, skal redskaberne også være i orden. Derfor har vi i dette nummer slået os sammen med Le Creuset om et samarbejde. Her på redaktionen har vi selv Le Creuset gryder derhjemme og bruger dem så ofte, vi kan. De tunge jerngryder sørger for en jævn og kraftig tilberedning hele vejen igennem, og så kan de klare det meste.

I denne artikel får I vores bud på 4 fantastiske vinterretter. Retterne egner sig både til diverse julefrokoster, men også til en hyggelig aften derhjemme, mens kulden tager til udenfor. Læs med og få opskriften på både en klassisk andesteg, tarteletter med kylling, vegetarisk 'flæskesteg' og vildtgryde med rødvin og perleløg.

Husk at følge med på vores Instagram [@gadtoftvisholm](https://www.instagram.com/gadtoftvisholm), hvor I har mulighed for at deltage i en konkurrence om lækre produkter fra Le Creuset. Kæmpe held og lykke herfra.



# ANDESTEG MED ÆBLER, SVESKER OG ROSMARIN

1 andesteg | +3 timer

*Både Mortens Aften og julen står for døren. Derfor er det naturligvis også på sin plads, at I får en skudsikker opskrift på andestegen. And kan være noget af det lækreste kød, man kan få, hvis bare det bliver tilberedt ordentligt. Derfor er vi gået klassisk til værks, og har gjort det så nemt, det er muligt. Følg opskriften punkt for punkt og til sidst vil du stå med en fantastisk andesteg til hele familien. Rigtig god fornøjelse.*

## ANDESTEG

1 andesteg (omkring 3 kg)  
5 æbler  
200 g svesker uden sten  
4 stængler frisk rosmarin  
Rigtigt med flagesalt og friskkværnet peber

## DU SKAL OGSÅ BRUGE

Bomuldssnor  
Støbejernsfad  
Rist

Rens andestegen grundigt under koldt vand, og fjern eventuelle fjerrester.

Fjern indmad og klip gump og vingespidser af.

Krydder anden grundigt med salt og peber både indvendigt og udvendigt, og fyld den med stykker af æble, svesker og frisk rosmarin.

Bind vinger og ben ind til andestegens krop med en bomuldssnor, så den ikke bliver tør.

Læg andestegen i en bradepande af støbejern med brystet opad, og lad den tilberede i 2 ½ time på 175°C alm. ovn.

Mærk efter om andelårene sidder løst og om kød-saften er klar. Steg andestegen færdig, eller tag den ud, og lad den hvile i 30 minutter inden den serveres.

**TIP:** Husk at alt indmad, fedt og sky fra andestegen er fantastisk til den brune sovs. Det samme gælder skroget. Gem eventuelt skroget fra Mortens aften i fryseren til julesovsens fond.







# TARTELETTER MED KYLLING, SVAMPE OG ROSMARIN

4 personer | 2 timer

*Tarteletten er en rigtig klassiker, som på mange måder er traditionsbunden. Hos Gadtoft & Visholm har vi lavet alt fra bunden - det gælder både tarteletskaller, fond og fyld. Er der fart over feltet derhjemme, kan du naturligvis altid snyde lidt og købe skallerne i supermarkedet.*

## KYLLING

1 økologisk kylling  
1 spsk. salt  
6 peberkorn  
3 laurbærblade  
2 L grøntsagsbouillon

## TARTELETFYLD

250 g rensede bøgehatte  
30 g smør  
2 ½ spsk. hvedemel  
4 dl fond fra kyllingens kogevand  
2 dl sødmælk  
1 spsk. friskhakket rosmarin  
Salt og friskkværnet peber

## DU SKAL OGSÅ BRUGE

10 plader butterdej  
Tørrede kikærter til blindbagning  
Frisk rosmarin  
Smør

## TARTELETSKALLER

Udstik 2 runde forme pr. plade butterdej, og pres dem forsigtigt ud i runde muffinsforme.

Blindbag skallerne med kikærter på 180° varmluft i 10 minutter, og yderligere 15 minutter uden kikærter.

## KYLLING

Kom kylling i en gryde med salt, peber og laurbærblade og dæk den med grøntsagsbouillon.

Kog kylling under låg i 1 time, og lad den trække i 15 minutter før skind og ben sorteres fra.

Kom det pillede kyllingekød i en skål og sæt det til side.

Kog kyllingens kogevand ind til 4 dl fond og sæt den til side.

## TARTELETFYLD

Svits svampe i en gryde i smør og tilsæt herefter hvedemel.

Kom kyllingefond og sødmælk i gryden lidt af gangen og pisk mens sovsen jævner.

Kom hakket rosmarin i gryden og smag til med salt og peber.

Lad sovsen koge godt igennem, så alle spor af hvedemel forsvinder og skru helt ned for blusset.

Fyld tarteletterne med kyllingefyld og pynt med frisk rosmarin. Herefter er tarteletterne klar til servering.

**TIP:** Bag dit kogte kyllingskind i ovnen mellem to bageplader på 200°C varmluft i 15-20 minutter og drys med flagesalt. Det sprøde kyllingskind er perfekt drys til tarteletterne.



# VILDTGRYDE MED RØDVIN OG PERLELØG

4 personer | +2 timer

*Vildtsæsonen er skudt i gang, og derfor er det blevet tid til en vaskeægte efterårsklassiker. Vildtgryde med rødvin og perleløg er en fantastisk gryderet, som alle burde prøve. Du skal ikke lade dig skræmme af vinen, hvis retten skal serveres til familien. Vildtgryden skal koge så længe, at der ikke er den mindste snert af alkohol tilbage, når retten serveres. Vi laver ris til opskriften, men du kan også sagtens lave en omgang kartoffelmos med rigeligt smør.*

**VILDTGRYDE**  
1 kronhjortemørbrad  
Olivেনolio  
Salt og friskkværnet peber  
280 g tomatpure  
2 fed hvidløg  
3 spsk. paprika  
6 laurbærblade  
800 g flåede tomater

5 dl grøntsagsbouillon  
5 dl kraftig rødvin  
4 gulerødder  
200 g perleløg

**DU SKAL OGSÅ BRUGE**  
4 dl ris  
Frisk persille

**VILDTGRYDE**  
Skær kronhjortemørbrad i små bøffer, og brun dem af i olivenolie, salt og peber.

Tilsæt efter 4 minutter tomatpure, hakket hvidløg, paprika, laurbærblade og svits i yderligere 4 minutter.

Kom flåede tomater, grøntsagsbouillon og rødvin i gryden, og lad det simre under låg i 2 timer. Gerne længere.

Tilsæt gulerødder i skiver og perleløg 30 minutter inden servering, og smag til med salt og peber.

Kog ris efter anvisning på pakken.

Anret vildtgryden med ris og friskhakket persille. Herefter er retten klar til servering.



# VEGANSK ”FLÆSKESTEG” AF BUTTERNUTSQUASH

4 personer | 1 time og 15 minutter

*I mange år har julen været kødelskernes fest, men det kan denne opskrift for alvor lave om på. Smagen af butternutsquash, valnødder og sirup danner sammen en fantastisk smagskombination, som får lysten til kød på afstand. Fortæl at der er flæskesteg på menuen, og tag fusen på dem alle sammen. Rigtig god fornøjelse.*

|                                 |                                                       |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 2 butternutsquash               | Halver butternutsquash, og bag dem på 200° C varmluft |
| 70 g smørbar                    | i 1 time.                                             |
| 100 g sirup                     |                                                       |
| 60 g valnødder                  | Smelt smørbar, sirup og hakkede valnødder i en gryde  |
| Stængler af frisk timian        | med frisk timian.                                     |
| Flagesalt og friskkværnet peber |                                                       |
|                                 | Tag de bagte butternutsquash ud af ovnen, og skær     |
|                                 | riller med en skarp kniv.                             |
|                                 | Pensl med nøddesovsen, og kom fadet tilbage i ovnen i |
|                                 | yderligere 10 minutter.                               |
|                                 | Pynt med frisk timian og server den veganske ”flæske- |
|                                 | steg”.                                                |







*”I år bliver julen en anden, derfor skal vi samles om de traditioner vi kan, og nyde dem til fulde”*

For Annemette Voss Fridthjof er julen en helt særlig tid. Det er her, hvor traditioner hylides i samvær med alle dem, man holder af. I år bliver julen en anden, da corona har vendt op og ned på det hele. Læs med her og lad dig inspirere af Annemettes planer for julen 2020.

TEKST Karen-Elisabeth Gadtoft

INTERVIEW

Når juleaften står for døren, har Annemette en helt klar ide om, hvordan aftenen skal forløbe. Vigtigst af alt er, at det skal være hyggeligt. Selv er den 36 årige kagedronning nemlig vokset op i et hjem med fantastiske juleaftener i familiens tegn. Dog kunne de voksne til tider være en smule stressede, og det mener Annemette ikke, at en juleaften behøver være.

*Min mor gjorde utrolig meget ud af, at det skulle se hyggeligt ud. Det skulle se ud af noget, men hun var som regel i ret dårligt humør. Eller det tror jeg ikke at hun var, men hun stressede rundt og det påvirkede os andre. Vi måtte ikke være i køkkenet og vi måtte ikke hjælpe til. Personligt vil jeg hellere, at vi alle står på nakken af hinanden, mens vi hjælpes ad og hygger. Det tror jeg er en slags modreaktion til det, jeg er vokset op i.*

Udover samværet juleaften, har juletræet en helt særlig plads i Annemettes hjerte. Juletræet er for hende julens vigtigste pynt, og derfor skal der ikke spares på den post. Selv tænker Annemette ofte bæredygtighed ind i familiens hverdag, men lige her er sagen en anden.

*Jeg julepynter overhovedet ikke. Jeg kan ikke særlig godt lide julepynt i hjemmet. Jeg bryder mig ikke om lysestager, kravlensisser eller julemænd, jeg synes det er grimt. Det er selvfølgelig lidt dumt når man har børn, altså det burde jeg virkelig 'get over'. Men derfor er juletræet også vigtigt, og jeg går meget op i, at det skal skabe julestemning herhjemme. Juletræet står altid pyntet fra den første weekend i december, og selvom det er minus-bæredygtigt, kan jeg godt finde på, at skifte det ud dagen inden juleaften. Det har jeg i hvert fald gjort et par gange.*

Selvom Annemette har øje for detaljen, står hendes æstetiske sans ikke i vejen for et børnepyntet juletræ. Det skal være eventyrligt og noget familien samles om.



Hvert år laver Annemette sin helt egen gløgg essens. Den nyder hende og manden Micky, når de inviterer venner og familie til adventshygge i december.

*Vi pynter sammen og det er et rimelig børnevenligt juletræ vi har, synes jeg. Det er meget blandet pynt, sådan en rigtig Disney-jul. Der er julekugler i alle farver, og det er ikke bare rød, grøn og guld. Der er pink og lilla og der hænger også krokodiller og kører nogle gange. Det er ikke et æstetisk smukt juletræ, men det er eventyrligt og personligt. Der er mange historier knyttet til julepynten, fordi jeg altid køber julepynt, når jeg er i udlandet.*

***”Jeg bryder mig ikke om lysestager, kravlensisser eller julemænd.”***

**Hvilke traditioner har I for julen?**

*Nu må vi se, om vi når det i år, fordi jeg har simpelthen så travlt i december med mit arbejde. Men vi plejer at holde åbent hus den første søndag i advent, hvor alle vores venner kommer forbi. Her drikker vi stærk gløgg lavet på min hjemmelavede gløgg essens og spiser hjemmebagte æbleskiver og honningsnitter. Det er en af mine absolutte yndlings traditioner.*



## ”Corona har ændret enormt meget for os alle sammen.”

### Hvordan holder I jul som skilsmissecfamilie?

I år skal to af mine drenge fejre juleaften med deres far. Sådan er det hvert andet år, og det er helt fint. For mig skal juleaften ikke holdes den 24. december. Jeg har ikke behov for at holde to juleaftener for børnenes skyld. De har jo en juleaften hos deres far, så på en eller anden måde ville det også være at underkende den jul, han holder. Men vi plejer at gøre noget med alle ungerne, hvor vi hygger os og åbner gaver sammen. Det kan eksempelvis være en advent, hvor vi lige hygger det ekstra.

Nu har jeg også holdt 9 juleaftener sammen med min eksmand. Det er nogle rigtig gode juleaftener de holder i hans familie, og derfor finder jeg en ro i det. Jeg føler ikke at mine børn går glip af noget de år, hvor vi ikke er sammen juleaften.

### Hvad er en rigtig juleaften for dig?

Jeg synes, at maden er vigtig. Altså jeg laver virkelig den bedste andesteg. Det sjove er, at vi aldrig har spist and i min familie, vi har altid kun fået flæskesteg. Så jeg tænkte, at det må jeg fandme kunne gøre, og så satte jeg mig til at læste over 10 forskellige opskrifter på andesteg for at forstå, hvad der går igen. Min andesteg er derfor endt med at blive en blanding af Meyers, Valdemarsros og min egen opskrift. Jeg synes det er rigtigt lækkert med appelsin, timian, svesker og æbler i fyldet.

Noget andet, der er vigtigt, er sovsen. For det første skal der både være flæskestegssovs og andesauce, og man SKAL kunne smage forskel. Jeg kan ikke forstå, at man laver to sovser, som nærmest er identiske. Så den ene laver vi på rødvin, appelsin og timian, alt det som passer til andesteg, og den anden er en opbagt brun sovs. Det er vigtigt for mig, at de er forskellige, og så skal det hænge ved kartoflerne.

## ”Jeg har ikke behov for at holde to juleaftener for børnenes skyld.”

Annemette er mor til 3 drenge og har helt klare principper omkring en juleaften med børn. Her spiser børnene samtidig med de voksne, de venter med at åbne

gaver til alle er klar, og så er der kun én mandelgave på højkant, når risalamanden serveres.

Jeg har aldrig forstået de familier, som spiser julemaden klokken halv seks. Altså det er jo ikke børnene der stresser og er sultne, de hygger sig jo bare. Og det der med, at de skal have julegaver inden maden, fordi de ikke kan vente længere. Altså hvis du lærer dem, at man får julegaver om formiddagen, så er det klart. Men i min familie har jeg aldrig fået julegaver før efter maden, og jeg har aldrig spist før de voksne. Det har simpelthen aldrig været et problem.

Det samme gælder mandelgaven. Altså jeg har fejret juleaftener, hvor der har været mandelgave til alle børnene. Det er simpelthen ikke mig. Der er én mandelgave, og det er ligegyldigt, om det er et barn eller en voksen der får den. Måske er jeg upædagogisk eller også er jeg super pædagogisk, jeg ved det faktisk ikke helt.

### Hvordan ændrer corona julen 2020 for dig?

Corona har ændret enormt meget for os alle sammen. J-Dag er aflyst, der er færre arrangementer, familiekomsammener og alt, hvad det indebærer. Derfor er det også så vigtigt, at vi nyder julen på en ny måde i år. Lad os sammen finde glæde i de små ting og værdsætte dem. Jeg har netop udgivet en produktserie af julekort på min webshop. Jeg sender altid julekort ud, og håber, at flere vil gøre det i år. Vi skal nemlig lære at vise kærlighed og omsorg på nye måder i 2020.

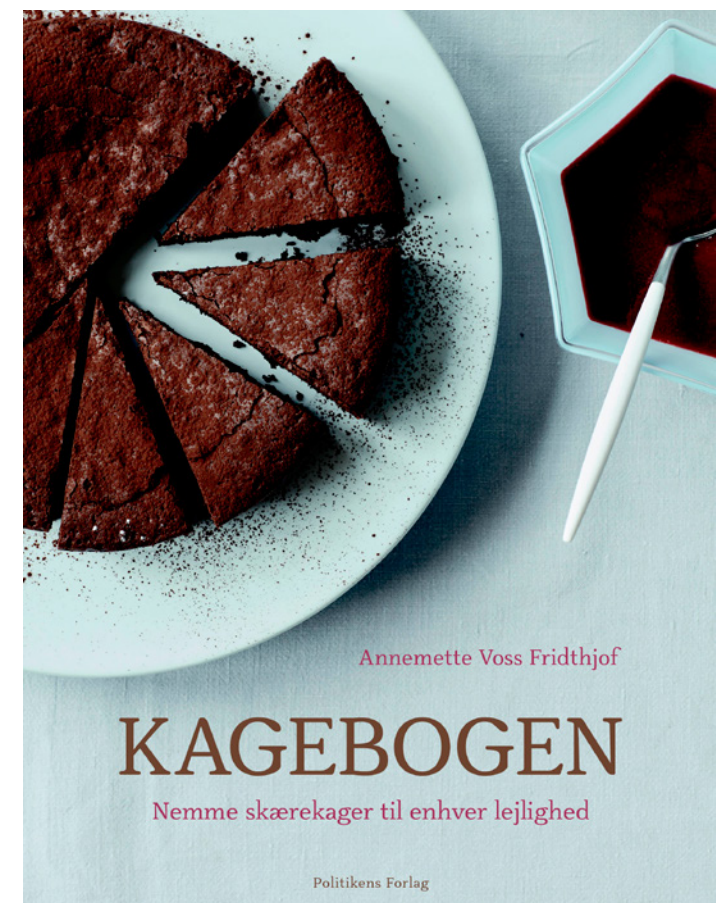


Annemette Voss Fridthjof (36 år) er kagebogsforfatter, foredragsholder og deler på sin Instagram ud af hverdagen uden filter.

Annemette udgav sin nyeste bog 'Kagebogen' den 8. oktober. Den består af 59 skønne opskrifter, som alle egner sig til hverdagens lejligheder. Målet med bogen er, at bringe de gode gamle skærekager til live. Selv savner Annemette indimellem dengang, hvor alt ikke handlede om flødeskumsrosetter, perfekte snit og sirlige chokoladesnirker. 'Kagebogen' er derfor en hyldest til den tid, hvor bagning ikke krævede særlig kunnen, andet en glæden ved god smag, duften af hjemmebag og hygge i køkkenet.

På næste side deler Annemette opskriften på en af kagerne fra 'Kagebogen', som omfavner alle julens skønneste krydderier.

Følg Annemette på [@annemettevoss](#)



Annemette Voss Fridthjof

## KAGEBOGEN

Nemme skærekager til enhver lejlighed

Politikens Forlag





#### Kagedej

2 æg str. M/L  
250 g hvidt sukker  
125 g smør  
250 g mørk sirup  
375 g kagemel (eller  
alm. hvedemel)  
2 tsk kanel  
1 tsk stødt nellike  
1 tsk kardemomme  
½ tsk stødt ingefær  
1 tsk natron  
1½ dl kærnemælk

#### Fyld

2 dl god appelsinmarmelade  
300 g smør (stuetemp.)  
300 g flormelis  
1 tsk vaniljepasta

#### Chokoladeganache

200 g god mørk chokolade  
200 g piskefløde  
20 g glukosesirup

# SIRUPSKAGE

**Sværhedsgrad:** medium

**Størrelse:** springform, diameter ca. 28 cm

**Arbejdstid:** 40 min.

**Bagetid:** 45-50 min.

#### Sirupskage

Tænd ovnen på 170 grader varmluft. Pisk æg og sukker længe i en skål til en lys og luftig æggesnaps. Smelt smørret sammen med siruppen i en lille gryde og lad det køle af et øjeblik, inden det vendes sammen med æggesnapsen. Bland melet med kanel, nellike, kardemomme, ingefær og natron og sigt det ned i dejen. Tilsæt kærnemælk og rør dejen godt sammen.

Smør en springform med en diameter på 28 cm med smør og drys med mel i et jævnt lag. Fordel dejen i formen og bag kagen i den varme ovn i 45-50 minutter. Køl kagen helt af i formen og flæk den dernæst horisontalt med en savtakket kniv i to lige tykke bunde.

#### Fyld

Smør appelsinmarmeladen ud over den nederste bund i et jævnt lag. Pisk smør, flormelis og vaniljepasta grundigt sammen i en skål til en meget lys og luftig smørcreme. Kom cremen i en sprøjtepose og fordel den over marmeladen. Læg den anden sirupskagebund på som 'låg'.

#### Chokoladeganache

Hak chokoladen mellemfint og kom den i en dyb skål. Varm fløden og glukosesiruppen op til lige under kogepunktet i en lille tykbundet gryde. Hæld den varme fløde direkte over den hakkede chokolade ad to omgange. Mens du hælder, rører du i små cirkulære bevægelser på bunden af skålen med en dejskraber, indtil du har en glat ganache. Hvis ganachen skulle skille, så bevar roen. Prøv at blende den kortvarigt med en stavblender for at samle den igen. Overhæld kagen med chokoladeganachen og lad den sætte sig før servering.



# EN JULEMIDDAG UDEN STRESS

– DEN PERFEKTE GUIDE TIL JULEMENUEN

*Julen står for døren, og derfor skal der også styr på julemenuen. Måske er det din første juleaften, hvor du står med meget af ansvaret? Frygt ej! Vi har samlet alle vores bedste tips og tricks i en fuldendt juleguide. Her finder du alt fra indkøbsliste, tidsplan og alle de skønne juleopskrifter. Det handler om at holde overblikket og have tungen lige i munden. Vi tror naturligvis på dig, og hepper med hjemme fra vores egne julekøkkener.*

*Rigtig glædelig jul.*

Julemiddag  
til 4  
personer



# TIDSPLAN FOR JULEMIDDAG

*Julemiddagen kan være stressende at forberede, og der kan være meget at se til, hvis man ikke starter i god tid. Derfor har Gadtoft & Visholm udarbejdet den komplette tidsplan for julemenuen. Kom godt fra start og få opskrifterne 'af vejen' en ad gangen. Rigtig god fornøjelse.*

## DEN 21-22. DECEMBER

- Få ordnet alle juleindkøbene. Vi har samlet en indkøbsliste til dig på næste side.
- Lav rødkålen, og stil den på køl. Den udvikler kun en mere intens smag af at stå et par dage på køl og trække.

## DEN 23. DECEMBER

- Kog risengrød til risalamande og kom den på køl til i morgen tidlig.
- Smut og hak mandler til risalamande (husk at lægge én hel mandel til side).
- Lav karamel til brunede kartofler og hæld den på et sylteglas.
- Dæk julebordet, så du har tid til at gøre det ekstra smukt og indbydende.

## DEN 24. DECEMBER – MORGEN

- Start dagen med at sætte alle de fade, gryder, skåle, potter og pander frem, som du vil servere i.
- Skræl og kog alle kartoflerne. Hold øje med de 2 gryder - brunede og almindelige kartofler skal naturligvis have forskellige kogetider pga. størrelsesforskellen.
- Pil granatæble og kom alle kernerne i en bøtte og på køl.
- Lav risalamanden færdig og stil den på køl.

## – FORMIDDAG

- Snit frugt og grønt til rødkåls- og appelsinsalat og saml dem på fade eller i skåle. Vent med at drysse granatæblekerner og friskkværnet peber på til salaterne skal serveres.
- Forbered flæskestegen, så den er klar til at komme i ovnen 2-2,5 timer inden julemiddagen.

## – EFTERMIDDAG

- Sæt flæskestegen i ovnen og start flæskestegssaucen op. Smag den til i løbet af eftermiddagen med den kødsaft, som stegen afgiver i løbet af tiden i ovnen.

## – 30 MINUTTER INDEN JULEMIDDAGEN

- Kom de små kartofler på en pande med karamelsaucen og lad vandet fra karamellen fordampe ved middel varme.
- Varm de almindelige kogte kartofler op.
- Varm rødkålen op i en lille gryde.
- Drys med granatæblekerner og sæt salaterne på bordet.
- Kom rødkål, flæskestegssauce og de 2 slags kartofler på deres fade og skåle og skær flæskestegen i skiver, når den har trukket færdig.

## JULEMIDDAGEN ER NU KLAR TIL SERVERING



# INDKØBSLISTE TIL JULEMIDDAGEN

*Selvom mange nok ville ønske det, så klarer juleindkøbene jo ikke sig selv. Sørg for at læse alle tilbudsaviserne igennem og få klaret indkøbslisten i god tid. Så længe der er plads i køleskabet, kan du sagtens ordne indkøbslisten allerede den 21-22. december.*

**TIP:** Er du så heldig, at temperaturerne udenfor ligger mellem 3-5°C, kan du bruge altan, terrasse eller have som ekstra 'køleskabsplads'.

## GRØNTSAGER

1 stort rødkål  
1 fennikel  
1 kg små kartofler  
1 kg almindelige kartofler

## FRUGT

6 økologiske appelsiner  
1 grapefrugt  
1-2 æbler  
1 stort granatæble

## KONSERVES

5 dl kirsebærsauce  
3 spsk. balsamico  
1 glas ribsgele  
1 dl hvid lagereddike  
1 L god svinebouillon  
3 dl koncentreret ribssaft

## TØRVARER

2,5 dl grødris  
2 vaniljestænger  
2,5 dl hvid sukker  
100 g smuttede mandler  
1 spsk. vaniljesukker  
10 valnødder  
1 pose laurbærblade  
1 pose nelliker

## KØD

Økologisk flæskesteg af 1500 g

## MEJERI

1 L sødmælk  
7 dl piskefløde  
1 pakke smør

## ALKOHOL

2 spsk. mørk rom  
1 flaske rødvin

## DU SKAL SELV HAVE

Flagesalt og friskkværnet peber  
3 spsk. hvedemel  
Mandelgave







# FLÆSKE- STEGSSAUCE

Nok til 4 personer | 2 timer

## RØDVINS GASTRIK

1 flaske rødvin  
3 spsk. sukker  
3 spsk. balsamico

## FLÆSKESTEGSSAUCE

3 spsk. smør  
3 spsk. hvedemel  
1 L god svinefond  
2 dl piskefløde  
6 laurbærblade  
Salt og friskkværnet peber  
4 spsk. ribsgele  
Saft og fedt fra din flæskesteg

## RØDVINS GASTRIK

Kom rødvin, sukker og balsamico i en gryde, og kog det ned til 1-1,5 dl. Det tager omkring 30 minutter.

## FLÆSKESTEGSSAUCE

Kom smør i en gryde, og lad det smelte. Tilsæt hvedemel og pisk melet rundt i gryden til melet er fuldstændig gyldenbrunt. Tilsæt herefter svinefond lidt efter lidt, mens du pisker i gryden. Du skal piske hele tiden, så sovsen ikke klumper. Når alt fond er tilsat kommes piskefløde, laurbærblade, salt, peber, ribsgele i gryden og smag til med rødvinns gastrik.

Lad saucen småkoge i 1 time, mens du rører i gryden med jævne mellemrum. Kom til sidst saft fra din flæskesteg i saucen, og kog den op i 5 minutter. Smag endeligt til med salt og herefter er flæskestegssaucen klar til servering.



# RØDKÅL

1 glas | 2 timer

½ rødkål  
60 g smør  
1 dl hvid lagereddike  
3 dl koncentreret  
ribssaft  
10 nelliker  
3 laurbærblade  
2 spsk. ribsgele  
1 tsk. flagesalt  
2 spsk. sukker

Snit rødkål fint og kom det i en gryde med smør. Svits rødkål og rør til det falder sammen - det tager 5-10 minutter. Tilsæt eddike, ribssaft, nelliker, laurbærblade og ribsgele, og læg låg på gryden. Lad rødkål simre under låg i 1 time, gerne længere. Smag den løbende til med salt, sukker og eventuelt vand eller ribssaft, hvis rødkålen koger tør i bunden.

Kom rødkål på sylteglas og opbevar det i køleskabet.

**HUSK:** At fjerne nelliker og laurbærblade, når rødkålen er færdig.



# FLÆSKESTEG

1 flæskesteg | 2 timer

1 økologisk flæskesteg af 1500 g

Flagesalt

Nelliker

Laurbærblade

4 dl vand

Rids flæskesvær i stegen med en skarp kniv og krydr med rigeligt salt mellem alle rillerne i flæskestegen. Kom nelliker mellem sværene.

Læg flæskestegen på en bund af laurbærblade på en bagerist. Sørg for at stegen ligger nogenlunde vandret. Brug eventuelt lidt staniol til at stabilisere stegen, så den ligger lige. Kom en dyb bradepande under risten med omkring 4 dl vand i.

Sæt flæskestegen i en kold ovn, og steg den på 200°C varmluft i 1 time og 25 minutter. Giv herefter flæskestegen 5 minutter med grillfunktion på 250°C. Hold øje med stegen, så den ikke bliver brændt.

Lad stegen trække i 25 minutter og skær den herefter i skiver. Husk at bruge vandet fra din bradepande i flæskestegssaucen, det er gyldne dråber.



# KARAMELSAUCE I GOD TID & BRUNEDE KARTOFLER PÅ EN NY MÅDE

4 personer | 30 minutter

1 kg små kartofler  
Salt  
100 g sukker  
30 g smør  
2 dl vand

Skræl kartofler, og kog dem i letsaltet vand til de er møre. Kog dem hellere for meget end for lidt, da de skal tilberede videre i karamelsaucen inden julemiddagen.

Smelt sukker ved middel varme på en pande til det er gyldent. Tilsæt herefter smør, og lad den smelte i karamellen. Kom vand på panden, og giv den flydende karamelsauce et hurtigt opkog. Karamelsaucen kan forberedes dagen inden juleaften, og opbevares på køl indtil de brunede kartofler skal laves.

20 minutter inden servering kommes de kogte kartofler på panden med den flydende karamelsauce. Lad kartoflerne ligge og koge i karamelsaucen mens vandet fordampet lidt for lidt. Til sidst er al vand fordampet, og de brunede kartofler er klar til servering.





# APPELSINSALAT

1 salat | 10 minutter

5 appelsiner  
1 grapefrugt  
1 granatæble  
½ fennikel  
Friskkværnet peber

Fjern skræl fra appelsin og grapefrugt med en skarp kniv. Skær frugterne i skiver, og læg dem som bund på et fad. Skær fennikel i tynde strimler, og drys dem over citrus-fileterne. Pil granatæble, og drys kernerne over salaten. Afslut med rigeligt friskkværnet peber.





# RØDKÅLSSALAT

1 salat | 30 minutter

½ rødkål  
Saft og skal fra 1  
økologisk appelsin  
1 granatæble  
1 æble  
Friskkværnet peber  
10 valnødder

Hak rødkål fint og kom det i en skål. Riv skal fra appelsin i rødkålen og pres saften over. Lad appelsinsaften trække ind i rødkålen på køl i 20 minutter. Pil granatæble og skær små æbletern. Kort før servering, vendes granatæblekerner og æbletern i rødkåls-salaten, og den smages til med friskkværnet peber og pyntes med valnødder.

# RISALAMANDE

6 person | 2 timer

*Hvis I spørger os, er der intet bedre end risalamande med kirsebærsauce juleaften. Vi er vilde med både vanilje, flødeskum og kirsebær, så det er nok her forklaringen ligger. For mange er risalamanden nok forbundet med tradition og en familiekær opskrift. Det samme gælder for familien Gadtoft, hvor flødeskummet altid skal piskes i hånden. Der er mange forklaringer på, hvorfor, og du kan læse dem lige **her**. Rigtig god fornøjelse, og held og lykke med at erobre årets mandelgave.*

## RISENGRØD

2,5 dl vand  
2,5 dl grødris  
1 vaniljestang  
1 L sødmælk

## RISALAMANDE

100 g smuttede mandler  
1 spsk. vaniljesukker  
2 spsk. hvidt sukker  
1 vaniljestang  
2 spsk. mørk rom  
5 dl piskefløde 38%

## DU SKAL OGSÅ BRUGE

Kirsebærsauce

## DAGEN INDEN SERVERING

Bring vand, ris og vaniljestang i kog, og rør i risene i 3 minutter. Tilsæt mælk og bring risblandingen i kog. Rør i 10 minutter, og skru herefter ned på svag varme. Læg låg på, og lad grøden tilberede i 35 minutter. Husk at røre med jævne mellemrum, så mælken ikke brænder på i bunden.

Kom den færdige risengrød på køl, gerne natten over.

## 30 MINUTTER INDEN SERVERING

Hak smuttede mandler, men husk at lægge én hel mandel til side. Vend mandler i den kolde grød med vaniljesukker, sukker blandet med korn fra en vaniljestang og mørk rom. Kort inden servering skal fløden piskes. Fløden skal piskes i hånden, så sæt gerne god tid af til denne del af processen. Det kræver vilje og muskler, men det er alt besværet værd. Vend til sidst forsigtigt den letpiskede flødeskum i risalamanden med en dejskraber, og server den med lun eller iskold kirsebærsauce.





# GADTOFT & VISHOLMS ØNSKELISTE

CHRISTMAS EDITION

Mangler du inspiration til årets ønskeliste til jul, så se med her, hvor vi sammen med Gyldendal har udvalgt 11 skønne kogebøger. Der er lidt for alle aldre og smage. Du kan blandt andet finde inspiration til mad med grønt og kål, velsmagende og næringsrige opskrifter til barnet og opskrifter til det søde køkken. Vi har også fundet 2 anderledes, men ikke desto mindre spændende bøger om fermentering og mad med ingredienser fra naturen.

Læs om de enkelte bøger nedenfor og tryk på billederne for at se mere om bogen.

LÆNGE LEVE LÆSELYSTEN  
GYLDENDAL 250 ÅR



## KÅL KOGEBOGEN

Af Per Bendix Jeppesen og Ulla Kidmose

Kålkogebogen er bygget på Danmarks store forskningsprojekt MAXVEG. Og forskningsresultaterne er klare: Kål og rodfrugter og især de bitre sorter indeholder fyto-kemikalier, der kan kurere type 2 diabetes og beskytter mod hjertekarsygdomme.

Udover at få indsigt i den sundhedsmæssige effekt ved at spise kål og rodfrugter, så får du også et historisk perspektiv og viden om, hvordan du dyrker de gamle sorter. Hvilke bioaktive forbindelser der er i dem, og hvordan du lager og opbevarer grøntsager.

## GRILL GRØNT

Af Nikolaj Juel

Når du laver mad ved grillen, vil de fleste helst lave alt på grillen. Det vil sige at grillen skal kunne mange forskellige ting. Den skal være en grill, en ovn og en kogeplade. Tænk på grillen som en "madstation", mere end en grill. Selvfølgelig skal du kunne grille i en traditionel forstand, men det er også ret anvendeligt at bruge indirekte varme. Og med en grill med låg kan du transformere din grill til en ovn. Du kan tilberede rodfrugter, bage brød, lave lækre fade med ovnbagte grøntsager og meget andet.



## GRØNT MED UMAMI OG VELSMAG

Af Ole G. Mouritsen, Klaus Styrbæk og Jonas Drotner Mouritsen

Inspireret af forskellige madkulturer, som spiser meget grønt, f.eks. den asiatiske, giver forfatterne et videnskabeligt baseret svar på, hvordan du laver velsmagende mad af grønt, hvad enten det er planter, alger eller svampe. Udgangspunktet er den totale smagsoplevelse, som bygger på alle vores fem sansers interaktion med maden.

Der er i bogen fokus på, hvordan du kan tilberede mad af grønt, så det får velsmag (især umami) og en interessant og spændende mundfølelse, så du får lyst til ikke bare at spise grønt, men også at spise mere grønt.

## GRØN KETO

Af Alice Apel Hartvig og Majbritt L. Engell

Grøn Keto genstarter dit stofskifte og giver dig maksimal fedtforbrænding, så du opnår et hurtigt og effektivt vægttab uden sult.

Grøn Keto er en 3-ugers kur, som gentages i så lang tid, du har brug for det til at opnå dit ønskede vægttab. Her er kun klimavenlige opskrifter med fjerkræ, fisk, æg, nødder, kerner, sunde fedtstoffer og masser af grønt.



## SPIS MIG

Af Alice Apel Hartvig og Majbritt L. Engell

Bogen giver dig mættende, lækre og søde pandekager og vafler til både morgen, middag og aften og selvfølgelig til festlige lejligheder, eller når du er på kur. Der er kålpandekager, grøntsagsvafler, glutenfrie vafler og pandekager med og uden kød og mange flere, der smager fantastisk.





## SPIS & GRO

Af Adam Engel og Nanna Damkjær Østensgaard

I Spis & Gro får du 70 velmagende og næringsrige opskrifter både til babyen, der skal have sin første skefuld og til barnet, der er 1 år og kan spise stort set det samme som resten af familien.

Spis & Gro rummer også opskrifter til hele familien, så du undgår at skulle tilberede forskellige retter – alle kan spise det samme. Det giver madglæde og fælleskab.

## BAGEEVENTYR

Af Ditte Julie Jensen

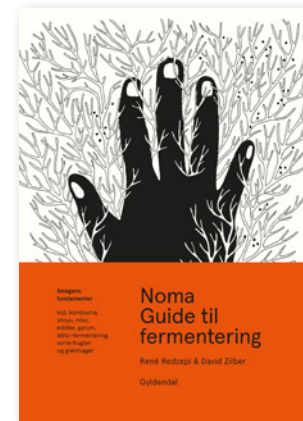
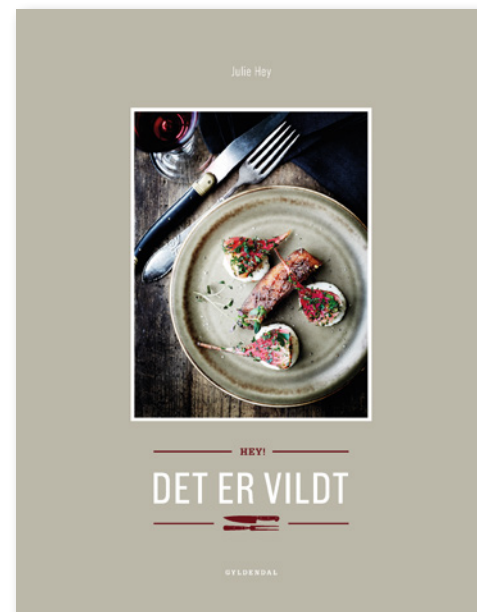
Bageeventyr af Ditte Julie indeholder 30 opskrifter på fantasifulde, sjove, farverige og festlige kager til børn. Når børn bager, er det med kaos, mel, krymmel og uorden over det hele, men der er også mange succes-oplevelser: at bage giver glæde inde i, også hos dem, der forkæles med kage.

Bageeventyr er ikke kun for børn, men også for dig, som er nybegynder eller elsker at bage sjove, fantasifulde kager. Alle bogens opskrifter er enkle, gode og velmagende.

## HEY! DET ER VILDT

Af Julie Hey

Moderne uformel kogebog med udgangspunkt i vildt, primært ænder, fasaner og råvildt, men også med en række opskrifter på lækkert tilbehør og også søde sager. Forfatteren er selv aktiv jæger og madskribent.



## NOMA GUIDE TIL FERMENTERING

Af René Redzepi og David Zilber

I denne bog deler René Redzepi og kokken David Zilber, der står for restauranten Nomas fermenteringslaboratorium, ud af deres teknikker, så du kan lave og lege med Nomas omfattende forråds-kammer af fermenter i dit eget køkken. Og lige så vigtigt viser bogen, hvordan du kan bruge disse ingredienser og derigennem udvikle dit eget repertoire, ved hjælp af over 100 originale opskrifter og 500 farvefotografier.

## BRÆNDT, RØGET, HÆNGT OG SPRÆNGT

Af Nikolaj Juel og Columbus Leth

En passioneret jæger og kok laver sammen med en inkarneret lystfisker og fotograf lækker og moderne mad med ingredienser fra naturen. Sammen kaster de sig ud i de vilde teknikker, som kan bringe den frisk-fangede fisk og det nyligt nedlagte vildt til helt nye smagshøjder. De dykker ned i traditionelle og ældgamle teknikker, for at bruge dem på nye måder, der bringer vilde spiser ind på spisebordene. Mad over bål, kold- og vandrøgning, saltning og tørring.



## MIN JUL

Af Mette Blomsterberg

65 skønne opskrifter fra Mette Blomsterberg, alle lavet med kærlighed til julen. Bogen rummer alt det søde 'knas', som hører julen til: nye småkagekreationer, lækker konfekt og syndige fyldte chokolader, julevafler, julekager, kransekager, nytårsdeserter, men selvfølgelig også klassikere som fx vaniljekranse, brunkager og risalamande.

Mange af opskrifterne er nemme at gå til, for julen er en tid, hvor der er 'mange jern i ilden', men der er selvfølgelig også enkelte mere avancerede kreationer, hvor Mette Blomsterberg tryller med sin kompromisløse faglighed, og hvor det kræver lidt ekstra god tid i køkkenet.



# SPIS OG SPAR

*I samarbejde med Grøn Balance.*

Månederne op til jul er en særlig tid på året, som ofte er fyldt med aftaler og udgifter. Det kan i denne tid være en god idé at handle efter madplaner, så der både kan spares tid og penge på hverdagsbudgettet. Derfor har Magasinets Madplan i dette nummer fokus på gode og budgetvenlige råvarer i sæson. Ud fra det naturen giver os lige nu, har vi fremtryllet 5 smagfulde hverdagsretter.

Endnu en gang har vi udarbejdet Magasinets Madplan med Grøn Balance. Et brand der går perfekt i spænd med Gadtoft & Visholm, hvor fødevarerne altid er økologiske og som har deres prioriteter i orden.

**Grøn Balance** forhandles blandt andet i **Meny, Spar, Min Købmand** og **Let-Køb**.





# MANDAG

## KOTELETTER I FAD

4 personer | 35 minutter

*Hvis der er noget, min farmor laver til perfektion, så er det koteletter i fad. En super simpel ret, der heller ikke tager for hårdt på budgettet. I denne opskrift tilføjer vi bladselleri. Det smager mega lækkert, og så er bladsellerien faktisk helt gratis, da den medfølger som top på Grøn Balances knoldsellerier. Knoldsellerien skal du først bruge på fredag, men du kan sagtens skære toppen af allerede i dag. God fornøjelse i farmors køkken.*

4 svinekoteletter  
2 løg  
3 fed hvidløg  
2 stængler fra knoldselleri-toppen til fredag  
250 g svampe  
Olivenolie  
100 g tomatpure  
1 spsk. paprika  
1 dåse hakkede tomater  
3 dl madlavningsfløde  
4-5 dl brune ris  
Salt og friskkværnet peber  
Frisk timian

Brun koteletter i 30 sekunder på hver side.

Tag dem af panden, læg dem i et ovnfast fad og drys med salt og peber.

Hak løg, hvidløg og bladselleri fint og skær svampe i skiver.

Svits grøntsager i olie, og tilsæt efter 3 minutter tomatpure og paprika.

Tilsæt hakkede tomater, madlavningsfløde og smag til med salt og peber.

Kom sovsen over de brunede koteletter, og bag fadet ved 200°C grader varmluft i 15 minutter.

Kog ris efter anvisning på pakken og server de saftige koteletter i fad med frisk timian på toppen.

**Tip:** Er der ris tilbage? Gem dem til tirsdag, hvor menuen står på fyldte peberfrugter med kylling og spidskommen.





# TIRSDAG

## FYLDTE PEBERFRUGTER MED GRÆSKAR

4 personer | 40 minutter

*Det er blevet tirsdag og menuen står på bagte peberfrugter med kylling og spidskommen. En nem og langt fra tidskrævende ret, der smager af meget mere, end den syner. Var der en lille rest ris tilbage fra mandag? Kom den i peberfrugterne så vi sammen kan mindske madspild.*

3 fed hvidløg  
1 løg  
½ hokkaido græskar  
500 g hakket kyllingekød  
Olivenolie  
1 spsk. spidskommen  
1 spsk. bouillonpulver/ 1 boullionterning  
Salt og friskkværnet peber  
4-8 peberfrugter  
40 g revet mozzarellaost  
Frisk basilikum

Hak hvidløg og løg fint, og riv græskar groft på et rivejern.

Svits grøntsager og kyllingekød i olivenolie, og tilsæt eventuelle rester af ris fra mandag.

Krydr med spidskommen, bouillonpulver, salt og peber.

Skær peberfrugter i halve på den lange side og fjern kernehuset.

Fyld peberfrugter og top med revet mozzarellaost.

Dæk de fyldte peberfrugter med staniol, og bag dem i 15 minutter på 200°C varmluft.

Fjern herefter stanniolen og bag peberfrugterne i yderligere 15 minutter.

Server de bagte peberfrugter med friske blade af basilikum.





# ONSDAG

## KARTOFFELFAD MED GRÆSKAR OG BAGT TORSK

4 personer | 1 time

*Hvis ikke I allerede har en ugentlig dag med fisk, bør dette lækre fiskefad med rodfrugter komme en tur på menuen. Lad jer ikke forkrække af den grovkornede sennep på torsk, den bidrager bare til en rund og lækker smag. Er I ikke til torsk, kan der bruges lige præcis den fisk, I har lyst til.*

1 kg kartofler  
½ porre  
½ hokkaido  
1 løg  
3 fed hvidløg  
4 tsk. grovkornet sennep  
4 store torskefileter  
2 dl madlavningsfløde  
Salt og friskkværnet peber  
Frisk timian

Skær kartofler og porre i tynde skiver.

Skær hokkaido i tern, løg i både og hak hvidløg fint.

Fordel grøntsager i et ovnfast fad, og krydr med salt og peber.

Bag fadet i en forvarmet ovn ved 200°C grader varmluft i 45 minutter.

Smør sennep på torskefileter og krydr med salt og peber.

Læg torsk på bunden af grøntsager og fordel fløde over fadet.

Bag torsk i 10 minutter ved 200°C grader varmluft.

Pynt med timian og server retten for familien.





# TORSDAG

---

## GRØNTSAGSLASAGNE

1 lasagne | 1 time

*En lasagne går man sjældent galt i byen med, og hvorfor ikke lave den vegetarisk? Det er godt for klimaet, for kroppen og ikke mindst for budgettet. Vi har fyldt vores lasagne med en masse forskelligt grøntsager, en hjemmelavet bechamelsauce og en masse lækker mozzarellaost på toppen.*

### GRØNTSAGSSOVS

- 3 løg
- 4 fed hvidløg
- 2 stængler fra knoldselleri-toppen til fredag
- Olivenolie
- 1 spsk. paprika
- 3 spsk. tørret oregano
- 3 gulerødder
- 1 squash
- 100 g tomatpure
- 2 dåse hakkede tomater
- 2 dl grøntsagsbouillon
- Salt og friskkværnet peber

- Lasagneplader
- Frisk basilikum
- 100 g mozzarellaost

### BECHAMÉLSAUCE

- 50 g smør
- 4 spsk. hvedemel
- 0,5 L minimælk
- Salt og friskkværnet peber
- ½ tsk. revet muskatnød

Hak løg, hvidløg og bladselleri fint, og svits det i olivenolie med paprika og oregano.

Tilsæt efter 3 minutter revet gulerod, squash og tomatpure.

Tilsæt efter yderligere 3 minutter hakkede tomater, grøntsagsbouillon, salt og peber.

Lad grøntsagssovsen koge under låg, mens bechamélsaucen laves.

### BECHAMÉLSAUCE

Smelt smør i en gryde og tilsæt hvedemel.

Hæld mælk i gryden og pisk godt, så alle klumper forsvinder.

Bring saucen i kog i et par minutter, til den tykner og smag af hvedemel forsvinder.

Smag til med salt peber og en masse revet muskatnød.

Saml lasagnen med skiftevis lag af grøntsagssovs, bechamélsauce og lasagneplader. Drys til sidst revet mozzarellaost på toppen.

Bag grøntsagslasagnen på 200°C varmluft i 25-35 minutter, og pynt med friske blade af basilikum.

Herefter er retten klar til servering.





# FREDAG

## BRAISEREDE SVINEKÆBER MED MOS AF KNOLDSELLERI

4 personer | 1 time og 40 minutter

*I dag er det fredag, og weekenden nærmer sig så småt. Derfor er braiserede svinekæber også den helt rigtige aftensmad at gå med. Kæberne skal ligge og hygge sig under låget i over en time, men det er al ventetiden værd. Nyd de braiserede svinekæber med en mos af knoldselleri og måske et lille glas øl. Hvem tæller, det er jo fredag.*

### SVINEKÆBER

2 løg  
4 fed hvidløg  
50 g smør  
8 svinekæber  
½ porre  
2 gulerødder  
1 spsk. tomatpuré  
3 dl øl  
3 dl grøntsagsbouillon  
3 laurbærblade  
Salt og friskkværnet peber  
Frisk timian

### MOS AF KNOLDSELLERI

1-2 knoldselleri efter størrelse  
100 g smør  
Eventuelt en sjat mælk  
Salt

### SVINEKÆBER

Hak løg og hvidløg fint, og svits det i en gryde med smør og svinekæber.

Skær porre og gulerødder i skiver af 1 cm tykkelse, og kom også dem i gryden.

Tilsæt nu tomatpure, og herefter øl, grøntsagsbouillon, laurbærblade, salt og peber.

Læg låg på gryden, og lad det simre i 1 time og 30 minutter.

### MOS AF KNOLDSELLERI

Skræl knoldselleri, og skær det i grove tern.

Kom knoldselleritern i en gryde dækket med vand og lad dem koge, til de er helt møre.

Sigt kogevand fra og mos de kogte knoldselleritern med en stamper.

Tilsæt smør og smag til med en masse salt.

Ønsker du at justere konsistensen, kan du bruge lidt mælk.

Server de braiserede svinekæber med den salte knoldsellerimos og friske stængler af timian.

**Info:** Du behøver ikke pudse dine svinekæber, de bliver så møre, at det ikke er nødvendigt.



# JULEBAG, INGEN SAG

December byder for mange familier på traditioner som julebag og andre hyggelige indendørs projekter. Derfor er vi gået sammen med Dr. Oetker om dette nummers 3 desserter, som blandt andet byder på en svampet og smagfuld krydderkage, som du kan lune dig på i de kolde måneder. Du kan også smugkigge på opskrifter til julebag, hvor vi har lavet lidt af et krea-projekt i form af et peberkagehus og en mere simpel klassiker, vaniljekransen. Skynd dig at samle den nærmeste familie til julehygge, hvor alle aldre kan være med til at pynte med Dr. Oetkers mange produkter.





## VANILJESMÅKAGER MED COCKTAILBÆR

30 småkager | 45 minutter

*Vi er vilde med den klassiske vaniljekrans, og selvfølgelig skal der også bages en portion eller to af dem i løbet af december. Dog kunne vi ikke dy os, og lavede derfor en lidt anden udgave til dette nummer. Vores vaniljesmåkager smager præcis som den klassiske krans, men er pyntet med et farverigt og sødt cocktailbær. Mon ikke den vil falde i god smag derhjemme, særligt hos børn og barnlige sjæle.*

### VANILJEDEJ

150 g blødt smør  
135 g sukker  
2 tsk. Organic Vanilla Bean Extract  
1 tsk. Organic Vanilla Flavouring Paste  
1 økologisk æg  
50 g mandelmel  
200 g hvedemel

### DU SKAL OGSÅ BRUGE

30 Blandede Cocktailbær, fra Dr. Oetker.

Pisk smør og sukker luftigt med vanilla extract og vaniljepaste.

Pisk æg i dejen, og tilsæt herefter mandel- og hvedemel.

Kom dejen på en sprøjtepose med tyl, og sprøjt vaniljesmåkagerne ud på 2 x bagepapir. Småkagerne skal være 5 cm i diameter.

Kom cocktailbær i midten af småkagerne, og bag dem på 200°C varmluft i 15 minutter.

Herefter er småkagerne klar til servering.





## PEBERKAGEHUS

1 peberkagehus | +3 timer

*Her er et fantastisk juleprojekt for hele familien. Et peberkagehus kan pyntes lige som det lyster, og med alverdens former for glasur, konditorfarve og krymmel. Hos Gadtoft & Visholm har vi brugt en masse af Dr. Oetkers julekrymmel og er selv enormt stolte af resultatet. Hvis peberkagehuset udelukkende er til pynt, kan krydderierne i opskriften undlades. Tre, to, en, PYNT!*

### PEBERKAGEDEJ

150 g blødt smør  
250 g brun farin  
2 økologiske æg  
2 spsk. Kanelsukker fra Dr. Oetker  
20 g Brunkagekrydderi fra Dr. Oetker  
1 tsk. Natron fra Dr. Oetker  
2 tsk. Bagepulver fra Dr. Oetker  
½ tsk. stødt peber  
450 g hvedemel

### DU SKAL OGSÅ BRUGE

200 g flormelis  
30-50 g økologiske æggehvider  
Krymmel - Christmas Party og Black & Gold fra Dr. Oetker  
Baking Glue fra Dr. Oetker

### PEBERKAGEHUS

Pisk smør og brun farin luftigt, og tilføj æg i dejen.

Kom alle tørvarer i en skål, og pisk den i peberkagedejen.

Saml dejen, og kom den på køl i 1 time, gerne længere.

Rul dejen ud på et meldrysset bord, og brug skabelonerne til at skære de forskellige dele til peberkagehuset. Fordel delene på to bageplader, og bag dem af to omgang på 200°C varmluft i 20 minutter.

Lad peberkagehuset køle helt ned.

Pisk flormelis og æggehvider til en sej glasur og pynt kagehuset med den, alverdens farver og krymmel. Her sætter kun fantasien grænser.

Når alt pynt er fuldstændig tørt, skal peberkagehuset samles med bagelim. Husk at varme bagelimen op efter anvisning på produktet.

Herefter er peberkagehuset klar til servering, eller til at blive nydt gennem december måned.

PRINT  
SKABELONER

**TIP:** Har du svært ved at flytte på den udrullede dej? Rul og skær dejen ud på et stykke bagepapir, så du lettere kan rykke delene over på en bradepande.



## KRYDDERKAGE MED TØRRET FRUGT

1 krydderkage, 8 personer | 1 time

*Når denne klassiker kommer i ovnen, breder der sig en juleduft af krydderier og appelsinskal i hele huset. Vi tør derfor næsten garantere, at krydderkagen kan få alle i julestemning på ingen tid. Vi har fyldt vores krydderkage med mandelsplitter, appelsinskal og tranebær, men du kan bruge lige præcis det, der lyster.*

### KRYDDERKAGEDEJ

200 g blødt smør  
200 g brun farin  
4 æg  
200 g hvedemel  
2 tsk. Bagepulver Dr. Oetker  
1 tsk. stødt ingefær  
2 spsk. Kanelukker fra Dr. Oetker  
1 tsk. allehånde  
1 tsk. kardemomme  
50 g Mandelsplitter fra Dr. Oetker  
40 g Appelsinskal fra Dr. Oetker  
100 g tørrede tranebær  
Smør til formen

### PYNT TIL KAGEN

150 g flormelis  
2-3 spsk. vand  
Appelsinskal fra Dr. Oetker  
Tørret hibiscus

Pisk smør og brun farin luftigt, og tilsæt et æg af gangen.

Kom hvedemel, bagepulver, krydderier, mandler og tørret frugt i en skål, og pisk dejen til en ensartet masse.

Smør bageform (18 cm i diameter), fyld dej i og bag krydderkagen på 200°C varmluft i 35-45 minutter.

Sæt krydderkagen til afkøling på en bagerist.

Rør flormelis og vand til en tyk glasur, og pynt med appelsinskal og tørret hibiscus.

Herefter er krydderkagen klar til servering.





# VINTERDRIKKE MED WHISKY

*I samarbejde med Whisky.dk*

For nogle er whisky en stærk spiritus, som kun indtages af ældre mænd i brune læderstole. Det vil vi i Gadtoft & Visholm gerne bryde med, da vi mener, at whisky passer til så mange andre begivenheder. Særligt i juletiden, hvor vi gerne vil have lidt at varme os på. Vi har været på udkig inde hos Whisky.dk og fundet 4 fuldstændig fantastiske whiskyflasker til overskuelige priser. Hvad end du har lyst til en syndig kop varm kakao med flødeskum eller en klassisk Whisky Sour, finder du opskrifterne på næste side.

Vores største anbefaling går til Whisky.dk, hvor du finder så mange kvalitetsprodukter, at det halve kunne være nok. Måske drikker du ikke selv whisky, men hvad med en smuk flaske til morfars julegave eller årets mandelgave til de voksne?

Du kan følge med i hverdagen hos Whisky.dk på deres **Instagramprofil** og på deres **hjemmeside**. Rigtig god fornøjelse.





# GLØGG MED WHISKY OG BLODAPPELSIN

2 glas | 45 minutter

1 dl appelsinsaft  
3 stænger kanel  
8 nelliker  
400 ml frugtig rødvin (eksempelvis Zinfandel)  
2 spsk. brun farin  
1 økologisk appelsin i skiver  
6 cl **Tamnavullin Double cask whisky**

Pres appelsinsaft, og skær appelsin i skiver

Kom alle ingredienser, undtaget whisky, i en gryde, og kog det stille op.

Lad din gløgg småkoge i 30 minutter, så krydderierne kan trække smag.

Kom inden servering whisky i gryden og server herefter.





# VARM KAKAO MED WHISKY OG FLØDESKUM

1 varm kakao | 10 minutter

150 ml sødmælk  
35 g mørk chokolade 70%  
15 g sirup  
3 cl **Jura Journey whisky**

Piskefløde til flødeskum  
Lidt revet mørk chokolade

Kom sødmælk, mørk chokolade og sirup i en gryde, og kog det langsomt op.

Tilføj whisky når al chokolade er smeltet. Whisky-kakaoen må ikke koge, da alkohollen så fordamper.

Pisk flødeskum, og server den varme whisky-kakao med revet chokolade.





# WHISKY SOUR

1 cocktail | 5 minutter

2 cl **hjemmelavet sukkersirup**  
2 cl økologiske æggehvider  
3 cl friskpresset citronsaft  
4 cl **Evan Williams Kentucky Straight Bourbon Whisky**

Isterninger  
Spiselig pyntegren

Kom sukkersirup, æggehvider, citronsaft og whisky i en shaker med isterninger, og shake godt i 20 sekunder.

Si cocktailen over et glas og pynt med en spiselig pyntegren





*"Baby it's cold outside"*







# VARM ÆBLE- TODDY MED KANEL OG APPELSIN

2 glas | 45 minutter

Skal og saft fra 1 økologisk appelsin  
1 æble skåret i tern  
5 dl æblemost  
2 tsk. honning  
6 cl **Tamnavullin Double cask whisky**

Pres appelsinsaft og skær appelsinskal i tern og æble i skiver.

Kom alle ingredienser, undtaget whisky, i en gryde og kog det stille op.

Lad din æbletoddy koge på det laveste blus i 30 minutter, så krydderierne kan trække smag.

Kom inden servering whisky i gryden, og server herefter.





# MANHATTAN

1 cocktail | 5 minutter

2 cl **Rittenhouse Rye whisky**  
6 cl Vermouth  
1 skvæt Angostura bitter

Isterninger  
1 syltet kirsebær  
1 cocaktailpind

Hæld whisky, vermouth og bitter i et glas, og tilføj en stor isterning.

Rør i glasset cirka 20 gange eller til den ønskede fortynding er opnået.

Pynt din Manhattan med et syltet kirsebær på en cocktailpind.



# INDKØBSLISTE

Grøn = varer fra Grøn Balance

## GRØNT

5 gulerødder  
1 squash  
9 løg  
1 porre  
17 fed hvidløg  
1 Hokkaido græskar  
1 kg kartofler  
250 g svampe  
1-2 knoldselleri efter størrelse  
4-8 peberfrugter

## MEJERI

5 dl madlavningsfløde  
140 g mozzarellaost  
1 L mælk  
200 g smør

## KRYDDERURTER

Basilikum  
Timian

## TØRVARER

Lasagneplader  
5 dl brune ris

## KØD OG FISK:

8 svinekæber  
400 g hakket kyllingekød  
4 store torskefileter  
4 svinekoteletter

## KOLONIAL:

3 dåse hakkede tomater  
250 g tomatpure  
Olivenolie

## DET SKAL DU OGSÅ BRUGE:

Salt og peber  
Paprika  
Tørret oregano  
Spidskommen  
1 muskatnød  
Laurbærblade  
Grøntsagsbouillon  
Grovkornet sennep  
3 dl øl

DOWNLOAD LISTEN HER

OG TAG DEN MED PÅ INDKØB





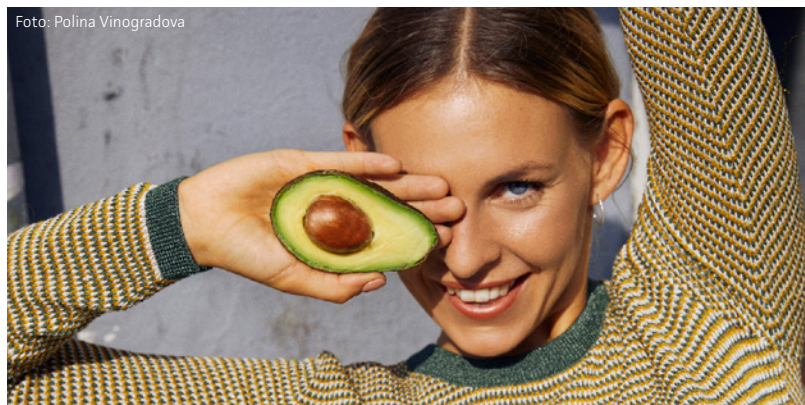
# NÆSTE NUMMER

Næste nummer går under navnet 'SUPER SUND' og dét er der en god grund til. Magasinet kommer nemlig til at være fuldstændig spækket alverdens opskrifter, hvor grøntsagerne for alvor er i fokus. Især grønkålen får en helt særlig opmærksomhed.

Med 'Magasinet's Madplan' kan du prøve 5 dage med forskellige supper. Opskrifterne er både mættende, smagfulde og proppet med vitaminer fra alle sæsonens skønne grøntsager. Du kan både tage en hel uge kun med suppe, eller fordele opskrifterne ud på januar og februars madplaner. Én ting er i hvert fald sikker, hver og en af opskrifterne har gode odds for at blive nye favoritter i 2021 - de smager nemlig alle AMAZING.

Man kan nærmest ikke sige super sund, under at sige hjemmepresset juice. Derfor har vi i det kommende magasin taget en snak med hele Københavns juice-dronning Anna fra Anna & Juicen. Anna deler ud af sine gode råd til at få balance i hverdagen, og så har hun også en af sine fantastiske juiceopskrifter med til dig.

På gensyn!



No. 5 | bonusnummer 2020

# GADTOFT & VISHOLM

TEMA: CHAMPAGNE OG NYTÅRSGLITTER

ØSTERS  
SÅ ALLE KAN VÆRE MED

Champagneguide  
til nytårsfesten

3 sukkerfrie  
desserter

*I samarbejde med Good Good*

UDKOMMER  
1. JULEDAG

NYTÅRS-  
INTERVIEW

Med Lisbeth Østergaard



# FØLG MED PÅ VORES INSTAGRAM

