

GADTOFT & VISHOLM

TEMA: **SOMMERSTEMNING**

MØD EN
madblogger
Maria Charlotte

**SOMMER
PÅ ALTANEN**
med Le Creuset

**TILBAGE TIL
HVERDAGEN**

4 morgenmadsopskrifter
med vitaminer fra Puori

**BYENS BEDSTE
VEGETARBURGERE**



INDHOLD

04 VELKOMMEN

06 Koldskål helt uden sukker

08 SOMMERPIZZA PÅ ALTANEN | Le Creuset

10 Klassisk pizzadej

12 Pizza bianco med kartoffel, ricotta og rosmarin

14 Pizza med mortadella, spejlæg og frisk basilikum

18 Pizza margherita med grøn pesto og cherrytomater

20 Pizza med broccoli, parmaskinke og rucola

22 Pizza med stærk salami, chiliolie og fennikel

26 MØD EN MADBLOGGER - MARIA CHARLOTTE

28 Opskrift 1 : Huevos rancheros

30 Opskrift 2 : Rabarbertrifli med vaniljecreme og makroner

32 Opskrift 3 : Pasta med laks og spinat i cremet sauce

34 TILBAGE TIL HVERDAGEN, MORGENMAD | Puori

36 Vegansk Smoothie Bowl med Berry Booster

38 Nemme proteinpandekager med friske bær

40 Vegansk proteingrød med chokoladesmag

44 Vegansk Greenie med Berry Booster

46 BYENS BEDSTE VEGETARBURGERE

47 Snack and Blues på Guldbergsgade

48 Jagger på Valby Langgade

49 Racy på Dybbølsgade

50 Burger Shack på Humletorvet

51 Eden Jaxx på Rosenvængets Allé

52 Popl Burger på Strandgade

54 SOMMERHUSSTEMNING | Karl Fazer

56 Bløde chokoladeboller til morgenbordet

60 Hindbær panna cotta med chokoladecrumble

64 Bananer på bål med chokolade, skumfiduser og sommerbær

66 Chokoladetærte med saltkaramel

70 Gylden brownie med rabarber

72 SOMMERSJUSSER MED VODKA | Whisky.dk

74 Sommermocktailen over dem alle

76 Pitcher med jordbærlemonade (og vodka!)

78 Tropisk sommerdrøm med ananas og passion

80 Cosmopolitan med lime

82 Pitcher med hvid sangria og mango

84 NÆSTE NUMMER

VELKOMMEN

.til endnu et sommermagasin fyldt med kolde jusser, sprøde pizzaer og sommerhusstemning. I dette nummer er vi gået all in på at hylde den danske sommer til fulde. Derfor har vi samlet et hav af skønne opskrifter, som kan få alle i ægte sommerstemning.

For os er der intet sommermagasin uden kolde cocktails. Derfor har vi endnu en gang teamet op med Whisky.dk. En af vores absolutte favoritsteder, når der skal shoppes alkohol af lækker kvalitet. Vi har denne gang arbejdet med vodka, og vi tør godt love, at jusserne smager så englene synger. Er du gravid eller prøver du at undgå spiritus, ja så har vi faktisk også en mocktail opskrift til dig.

I sidste magasin fejrede vi vores 1 års fødselsdag. I den forbindelse lavede vi en bunke lækre chokoladeopskrifter med Fazer. Vi fik ikke lavet al det chokolade-ballade, vi gerne ville, så derfor tager vi lige en omgang mere. Derfor finder du endnu 5 fantastisk lækre chokoladeopskrifter på side 54 i dette magasin. Opskrifterne er lavet til sæsonens sommerhusture, og indeholder alt fra grillede bananer på bål til bløde og luftige chokoladeboller til morgenmaden. Du finder også opskriften på den fineste chokoladetærte lavet med saltkaramel, kokos og friske sommerbær.

I dette nummer af Gadtoft & Visholm er der også pizza på menuen. Og ikke bare den firkantede 'hurtig pizza', som de fleste nok har smagt én gang eller to. Ægte napolitansk pizza med hjemmelavet durumdej og friske råvarer på et brandvarmt pizza støbejern fra Le Creuset, så også skorpen bliver sprød. Vi er vilde med hjemmelavet pizza, og vi har derfor samlet alle vores bedst tips og tricks til jer. Måske du allerede har godt styr på ingredienserne i dejen, men æltetid, måden de hæver på og temperaturerne i ovnen er også alfa omega for den perfekte hjemmelavede pizza. Derfor vil vi råde alle pizza-elskerne til at læse den fulde guide til en klassisk pizzadej på side 10 i dette nummer.

Rigtig god læselyst!
Knus fra



Karen-Elisabeth Gadtoft
Madskribent og annonceansvarlig



Nikoline Visholm
Grafisk designer og webansvarlig





Koldskål helt uden sukker

Ingen dansk sommer uden koldskål. Selvom solen gemmer sig godt bag skyerne i disse dage, skal det ikke holde os fra koldskål i rigelige mængder. Helt klassisk koldskål er lavet på æggesnaps og tykmælk. Det smager fantastisk, men måske du (ligesom os) gerne vil være helt klar til bikinisæsonen. Derfor har vi lavet en opskrift på koldskål helt uden sukker. Smagen fejler bestemt ikke noget, og vi kan simpelthen spise den her koldskål i stride strømme. Vi topper med friske søde jordbær, og det kan varmt anbefales.

Rigtig god fornøjelse!

1 L koldskål | 5 minutter

7 dl økologisk kærnemælk

2 dl Cheasy vaniljeskyr

Saft og skal fra ½ økologisk citron

Korn fra 1 vaniljestang

Du skal også bruge

Friske jordbær

Sådan gør du

Bland kærnemælk og vaniljeskyr i en skål, og smag til med citron og korn fra en vaniljestang. Du kan med fordel lade vaniljestangen blive i, så koldskålen trækker endnu mere vaniljesmag. Top med friske jordbær skåret i kvarte, og nyd smagen af klassisk koldskål – helt uden sukker.

SOMMER- PIZZA PÅ ALTANEN

Et samarbejde med Le Creuset.

Vi elsker pizza og kan rent faktisk spise det morgen, middag og aften. Pizza er ofte en sikker vinder hos de fleste, og så kan man virkelig variere sine pizza-opskrifter med en masse forskellige smage og toppings. I denne artikel bager vi 5 vidt forskellige pizzaer, som vi er sikre på alle vil gå rent hjem hos de fleste.

Når vi går i køkkenet er det alfa omega, at køkkenudstyret spiller. Derfor har vi tanket op på lækkert køkkengrej og gadgets fra Le Creuset. Vi har brugt Le Creusets produkter siden vi startede Gadtoft & Visholm tilbage i maj 2020, og det er der en helt særlig grund til. Le Creuset udvikler gang på gang robuste kvalitetsprodukter, som alle holder langt ud i fremtiden. Det er lige præcis sådan nogle produkter, vi ønsker at arbejde med, og så er det desuden super bæredygtigt, da vi nok selv går bort før vores støbejernsgryder gør.

Det nyeste skud på stammen er **Le Creusets ultra lækre pizza-støbejern**, som sørger for en sprød og jævnt bagt skorpe; præcis som i Napoli. Vi er blevet kæmpe fan af produktet, og kommer nok ikke til at bage en hjemmelavet pizza uden igen.

Lad dig inspirere til mere madlavning på [@lecreusetdk](https://www.lecreuset.dk) og www.lecreuset.dk.





KLASSISK PIZZADEJ

2 portioner | 2 timer og 15 minutter

Det skal du bruge

325 ml lunt vand
10 g gær
7 g flagesalt
5 g sukker
Olivenolie
500g Tipo 00

Du skal også bruge

1 stor håndfuld durummel
Et fugtigt viskestykke

Sådan gør du

Rør vand og gær med salt, sukker og olie. Tilføj tipo 00 og ælt dejen smidig i hånden eller på en røremaskine. Det er super vigtigt, at dejen bliver æltet ordenligt, det kan sagtens tage op mod 10 minutter.

Kom dejen ud på en bordplade og rul den til to runde dejkugler. Drys durummel på et stykke bagepapir, og læg dejkuglerne til hævnning under et fugtigt viskestykke i 2 timer.

Drys durummel på køkkenbordet, og rul dejen ud med hjælp fra hænderne.

Fyld de udrullede pizzaer med topping og bag dem én af gangen på 250°C varmluft i 10 minutter. Vi bager på vores **pizzaplade af støbejern fra Le Creuset**. Sådan får du det allerbedste og mest autentiske resultat.



PIZZA BIANCO MED KARTOFFEL, RICOTTA OG ROSMARIN

2 pizzaer | 45 minutter

1 portion færdighævet standard-dej

2-4 spsk. ricottaost
2 små bagekartofler skåret i tynde skiver
1 kugle mozzarella
Frisk timian og rosmarin
Salt og friskkværnet peber
Trøffelolie

Smør et lag ricottaost på pizzabundene med en silikone dejskraber, og fordel tynde skiver rå kartoffel på bundene. Riv små stykker af frisk mozzarella og fordel også dem på pizzaerne. Top med kviste af timian og rosmarin, og drys med salt og peber.

Bag de hvide pizzaer én af gangen på **Le Creusets pizza-støbejern** i 10 minutter på 250°C varmluft, og spray herefter trøffelolie på.

PIZZA MED MORTADELLA, SPEJLÆG OG FRISK BASILIKUM

2 pizzaer | 45 minutter

1 portion færdighævet standard-dej

6 spsk. tomatsoase
2 kugler frisk mozzarella
Frisk basilikum
Olivenolie

2 økologiske æg
8 skiver mortadella
Frisk basilikum
Salt og friskkværnet peber

Smør et lag tomatsoase på pizzabundene med en silikone dejskraber, og fordel stykker af frisk mozzarella derpå. Top med frisk basilikum og spray med olivenolie.

Bag de smagfulde pizzaer én af gangen på **Le Creusets pizza-støbejern** i 7 minutter på 250°C varmluft, og slå herefter ægget ud i midten af pizzaen. Bag ægget færdigt i 4 minutter, og tag pizzaen ud af ovnen. Top med skiver af frisk mortadella, mere basilikum samt salt og peber på spejlægget.







PIZZA MARGHERITA MED GRØN PESTO OG CHERRYTOMATER

2 pizzaer | 45 minutter

Nem pesto i morter

2 bundter frisk basilikum
25 g pinjekerner
30 g parmesanost
Flagesalt og olivenolie

Pizza

1 portion færdighævet standard-dej

6 spsk. tomat sauce
2 kugler frisk mozzarella
1 håndfuld halverede cherrytomater
Frisk basilikum
Olivenolie

Nem pesto i morter

Start med at morte den friske basilikum groft, så den falder sammen. Tilsæt herefter pinjekerner og lidt olivenolie. Kom til slut parmesanost i morten, og smag endeligt til med rigeligt olivenolie og flagesalt. Har du en citron ved hånden, kan du også smage til med lidt revet citronskal.

Pizza

Smør et lag tomat sauce på pizzabundene med en silikone dejskraber, og fordel stykker af frisk mozzarella derpå. Top med cherrytomater, hjemmelavet pesto, basilikum og spray med olivenolie.

Bag de vegetariske pizzaer én af gangen på **Le Creusets pizza-støbejern** i 10 minutter på 250°C varmluft, og top herefter med mere frisk basilikum og flere cherrytomater.

Tip: Se hvordan vi morter vores pesto på vores Instagramprofil [@gadtofvisholm](#) lige her.

PIZZA MED BROCCOLI, PARMASKINKE OG RUCOLA

2 pizzaer | 45 minutter

Nem hvidløgsolie

2 fed hvidløg
½ dl olivenolie

Pizza

1 portion færdighævet standard-dej

6 spsk. tomatsoase
2 kugler frisk mozzarella
1 håndfuld friske broccoli buketter

2 håndfulde skyllet rucola

Nem hvidløgsolie

Kom finthakket eller presset hvidløg i olivenolie, og rør rundt. Lad olien trække i minimum 10 minutter på køl. Herefter er den klar til brug på pizzaer, brød eller som marinerings af kød.

Pizza

Smør et lag tomatsoase på pizzabundene med en silikone dejskraber, og fordel stykker af frisk mozzarella derpå. Top med buketter af broccoli og hjemmelavet hvidløgsolie.

Bag pizzaerne én af gangen på **Le Creusets pizza-støbejern** i 10 minutter på 250°C varmluft, og top herefter med parmaskinke, rucola og eventuelt lidt mere hvidløgsolie.





PIZZA MED STÆRK SALAMI, CHILIOLIE OG FENNIKEL

2 pizzaer | 45 minutter

Nem chiliolie

1 rød chili
½ dl olivenolie

Pizza

1 portion færdighævet standard-dej

6 spsk. tomatsoUCE
2 kugler frisk mozzarella
1 pakke spicy chorizo
½ fennikel i tynde skiver
Frisk basilikum

Nem chiliolie

Kom tynde skiver af chili i olivenolie, og rør rundt. Lad olien trække i minimum 10 minutter på køl. Herefter er den klar til brug på pizzaer eller som marinerings af kød.

Pizza

Smør et lag tomatsoUCE på pizzabundene med en silikone dejskraber, og fordel stykker af frisk mozzarella derpå. Top med spicy chorizo, tynde skiver fennikel, hakket frisk basilikum og hjemmelavet chiliolie.

Bag pizzaerne én af gangen på **Le Creusets pizza-støbejern** i 10 minutter på 250°C varmluft, og top herefter med frisk basilikum og eventuelt lidt mere chiliolie.



MØD EN MADBLOGGER

MARIA CHARLOTTE

NAVN: Maria Charlotte
BOPÆL: Østerbro
MADBLOG: www.marialottes.dk
INSTAGRAM: [@marialottes](https://www.instagram.com/marialottes)
UDDANNELSE: Professionsbachelor
i Ernæring og Sundhed

Der findes efterhånden mange dygtige madbloggere på markedet, og fineste Maria Charlotte er så absolut én af dem. Vi har derfor taget en snak med den talentfulde og passionerede personlighed.

Til hverdag kan man roligt sige, at 28-årige Maria Charlotte har hænderne fulde. For ved siden af madbloggen, som hun har haft siden 2014, driver Maria Charlotte nemlig også burger-jointen 'Racy' med kæresten, Olivier. Sammen har de to en mission om at servere velsmagende mad, som har dyrevelfærd og økologi i fokus.

Det samme gør sig gældende for Marias egen madblog og sociale platforme. Her deler hun dagligt ud af inspiration til overskuelige hverdagsvenlige opskrifter og comfort food med masser af velsmag med fokus på sæsonens grøntsager. Vores største anbefaling går til Maria, og hendes dragende madunivers.



Huevos rancheros

4 personer | 20 minutter

Huevos rancheros er mexicansk morgenmad, men er også god til hverdagsmad. Her får du en god original opskrift, med tomatsoase, bønner og æg.

Hak løg og hvidløg fint.

Skær peberfrugt i mindre tern og snit chili fint.

Varm en mellemstor pande op med olie og svits løg, hvidløg og peberfrugt på panden et par minutter. Tilsæt krydderier og steg yderligere et par minutter.

Dræn bønnerne og tilsæt dem på panden sammen med hakkede tomater. Lad det simre i ca. 10 minutter, mens du rører et par gange undervejs.

Lav nu fire huller i tomat-bønne-saucen, og slå et æg ud i hver. Skru ned for blusset, og lad retten simre til æggehvinderne er faste, men blomme stadig smilende. Et par minutter før, tilsættes cheddar.

Servér med skiver af avocado, limeskiver, koriander og tortillachips.

Tilbehør

2 stk avocado
2 stk lime
1 bundt frisk koriander
tortillachips



Rabarbertrifli med vaniljecreme og makroner

4 personer | 45 minutter

Rabarbertrifli med makroner, vaniljecreme og flødeskum er en skøn og nem dessert som kan forberedes på forhånd. Skøn til forår og sommer.

Rabarberkompot

1 kg rabarber
100 g rørsukker
1 dl vand
1 stk. vaniljestang

Vaniljecreme

2 stk æggeblommer
2 spsk sukker
1 tsk vaniljesukker
1 spsk majsstivelse
250 ml sødmælk

Fyld

300 ml fløde
200 g makroner
Skovsyre (til pynt)

Rabarberkompot

Rabarber skæres i tern, ca 2 x 2 cm og lægges i en gryde med vand, sukker og vaniljekorn fra en hel vaniljestang. Måske der skal tilsættes ekstra sukker – afhænger af de enkelte rabarbers syrlighed. Lad ingredienserne koge langsomt op i 10-15 minutter, afhængig af hvor grov du vil have din kompot. Nu skal det blot afkøle. Kom det på skoldede glas og opbevar på køl.

Vaniljecreme

Æggeblommer, sukker, vaniljesukker og majsstivelse røres sammen i en gryde. Tilsæt sødmælk og varm blandingen ved middelvarme under let omrør- ing. Kog cremen ind til den er tyk, mens du pisker – tager ca. 1-2 minutter. Lad cremen afkøle.

Saml og pynt af

Pisk fløden til en let flødeskum og rør ca. halvdelen af flødeskummet i den afkølede vaniljecreme. Gem resten til pynt. Knus makroner. Find fire fine og lidt mindre størrelse glas, ca. 2 dl, og læg skiftevis et lag af creme, knuste makroner og rabarberkompot. Læg endnu et lag creme, knuste makroner og top med resterende flødeskum. Pynt af med skovsyre lige inden servering.



Pasta med laks og spinat i cremet sauce

4 personer | 20 minutter

Pasta med laks er nemt og hurtigt at lave og smager skønt. Her får du den bedste opskrift på frisk pasta vendt med laks, fløde, citron og spinat til en cremet pastaret.

400 g laksefilet
500 g frisk pasta
200 g frisk spinat
¾ l fløde
100 g creme fraiche 18/38 %
1 stk citron
salt og friskkværnet peber

Skær laksen fra skindet og skær dem i mindre tern. Sæt en mellemstor gryde over med vand og kog pastaen i let saltet vand, men kog den 2 min. mindre end anvisningen på pakken. Sigt pastaen fra, men gem ca. 1 dl af kogevandet i gryden. Kom pasten tilbage i gryden.

Tilsæt nu spinat til pastaen sammen med stykker af laks, fløde, creme fraiche og skallen og saften fra 1 citron. Lad det småkoge 2 min til det hele har en cremet konsistens. Smag til med salt, peber og evt. lidt ekstra citron.



Tilbage til hverdagen

- 4 super sunde morgenmadsopskrifter

Når kalenderen skriver august måned, er det for mange tid til at komme tilbage til hverdagen. Vi er (som de fleste) vilde med sommerferien, og det kan altså være hårdt at finde den gode hverdagsrutine frem igen. Et godt sted at starte er morgenmaden, som mange også mener, er dagens vigtigste måltid. Morgenmaden ligger bunden for hele dagens energi, og den er derfor super vigtig for kroppen.

Vi har teamet op med Puori, som udvikler kosttilskud baseret på rene og naturlige ingredienser. Kosttilskud behøver ikke kun at være en smagsneutral pille, som skal synkes med et glas vand. Hos Puori udvikler de også effektive kosttilskud, som kan integreres i måltiderne. Derfor finder du i denne artikel både opskrifter på smoothie bowl, (nemme!) proteinpandekager, bagt grød og greenie - alle tilsat lidt ekstra vitamin.

Shop de lækre produkter på **Puoris hjemmeside**, og følg med på deres Instagramprofil lige **HER**.

Kosttilskud bør ikke erstatte en varieret, afbalanceret kost og en sund livsstil, men supplere hvis behov.



Find opskrift på næste side...



Vegansk Smoothie Bowl med Berry Booster

1 portion | 10 minutter

Smoothie Bowl

½ banan

200 g frosne blandede bær

1 brev Vitamin B12 Berry Booster

1 spsk. chiafrø

1 dl soymælk

Du skal også bruge

1 spsk. chiafrø

Friske bær

10 hakkede mandler

2 spsk. kokosflager

Der er ikke noget som en syrlig Smoothie Bowl med frø, nødder og frisk frugt. I vores Smoothie Bowl har vi tilsat Vitamin B12 Berry Booster. Vi synes, at det er et super produkt fra Puori, da B12 kan være et svært vitamin at få, når man spiser plantebaseret, og da det bl.a. bidrager til normalt energistofskifte, samt reduktion af træthed og udmattelse. Berry Booster smager af vilde blåbær, og har den smukkeste og mest intense lilla farve.

Sådan gør du

Blend alle ingredienser til en cremet smoothie-konsistens og top med frø, nødder og frisk frugt. Vi har toppet vores veganske Smoothie Bowl med chiafrø, jordbær, blåbær, mandler og kokosflager.

Herefter er din Smoothie Bowl klar til servering.



Nemme proteinpandekager med friske bær

8 mini pandekager | 20 minutter

Pandekagedej

1 dl vand

2 spsk. Plante Protein Booster

1,5 dl hvedemel

1 knivspids salt

1 tsk. vaniljepasta

1,5 tsk. bagepulver

1 økologisk æg

Du skal også bruge

Smør eller kokosolie til stegning

Friske bær

Pandekager behøver ikke være at være et kæmpe dagsprojekt. Derfor har vi gjort vores absolutte bedste for at udvikle en super nem og hurtig opskrift. Vi har tilsat Puoris Plante Protein Booster i dejen, så maven er mæt længere tid.

Sådan gør du

Kom alle ingredienser i en shaker, og ryst til dejen er ensartet. Smelt fedtstof på en pande, og bag pandekagerne 3-4 stk. på panden af gangen. Anret pandekagerne på en tallerken og top med friske bær.

Herefter er dine pandekager klar til servering.



Vegansk proteingrød med chokoladesmag

1 portion | 30 minutter

1 moden banan
50 g havregryn
1,5 dl soyamælk
1 spsk. ahornsirup
1 spsk. kakaopulver
1 tsk. bagepulver
2 spsk. Plante Protein Booster
1 knivspids salt
2 stk. mørk chokolade 85%

Bagt grød er et kæmpe hit lige nu, og det forstår vi også godt. Det er nemt, det smager af kage og så er du super mæt mange timer efter. Vores bagte chokoladegrød er tilsat ekstra Plante Protein Booster og opskriften er 100% plantebaseret.

Sådan gør du

Blend alle ingredienser (pånær mørk chokolade) med en stavblender. Kom grøden i en ildfast skål, og læg det ene stykke mørk chokolade i midten dækket af grød. Hak det andet stykke chokolade og drys det over grøden. Bag chokoladegrøden på 200° varmluft i 20 minutter.

Herefter er din grød klar til servering.

Et nemt tilskud til en travl hverdag

Multivitamin og mineral kompleks med
letoptagelige og aktive former af vitaminer
og organiske mineraler i høj kvalitet





Vegansk Greenie med Berry Booster

1 portion | 10 minutter

Greenie

1 avocado

1 brev Vitamin B12 Berry Booster

1 tsk. revet ingefær

Saften fra ½ citron

2 håndfulde frisk spinat

300 g soyamælk

Der er intet som en græsgrøn Greenie, og så er de også helt geniale for immunforsvaret. Vi har fyldt vores Greenie med spinat, ingefær, citron og Vitamin B12 Berry Booster fra Puori.

Sådan gør du

Blend alle ingredienser til en ensartet konsistens, og hæld den cremede Greenie på en glasflaske eller drikkedunk. Skal du have den med på farten, kan du med fordel komme en isterning eller to i flasken, så den holdes dejlig kold og frisk.

Herefter er din Greenie klar til servering.

BYENS BEDSTE VEGETARBURGERE

TEKST OG FOTO: Karen-Elisabeth Gadtoft

Burger er altid et hit, og så er det den perfekte spise til sommerens mange strabadser. Derfor har jeg sat mig for at finde Københavns bedste vegetarburgere. Jeg elsker selv burger, og kan spise alt fra hjemmelavede gourmet burgers med syltede rødløg, til tørre Tasty Cheese sent om aftenen efter en tur i byen. Derfor er jeg også den helt rette kandidat til et burger-eventyr som dette.

I den seneste tid har jeg forsøgt at skrue væsentligt ned for mit indtag af især oksekød. Til tider kan det være udfordrende, og andre dage går det let som en leg. Selvom en klassisk cheeseburger med sprød bacon og en grillet hakkebøf smager fantastisk, så kan vegetarburgere virkelig også noget smagsmæssigt. Eller.. det har jeg i hvert fald fundet ud af i min research til denne artikel.

Førhen har jeg på et restaurantbesøg, hånden på hjertet, aldrig bestilt en burger uden kød. Jeg har nok været bange for at blive skuffet, hvis jeg tog chancen, og derfor er jeg altid gået med det "sikre valg" hver gang; nemlig oksekødsburgeren. Det har været en lang, sej og yderst hård (læs: mega luksus) kamp, og jeg er nu klar med de gyldne resultater.

Mine damer og herrer, mød 6 af Københavns bedste bud på en klasse vegetarburger.



SNACK AND BLUES

Snack and Blues er en lille skjult perle, som ligger midt på Guldbergsgade med udsigt til Sankt Hans Torv. Jeg har aldrig før hørt om stedet, og det er simpelthen en kæmpe fejl fra min side. En af Gadtoft & Visholms skønne følgere på Instagram anbefalede Snack and Blues til vores guide af Københavns bedste vegetarburgere, og gudskelov for det. En burgerguide uden, havde simpelthen ikke være det samme.

Snack and Blues er særlig kendt for deres vegetariske halloumi burger med semi-dried tomater, røget cheddar og frisk brøndkarse, så den bestilte vi naturligvis. Udover den populære burger, prøvede vi også stedets cheese fries med jalapenos og en majscolbe på spyd med estragon, sirup, chili og brunet smør. Vores cheese fries blev dyppet i Snack and Blues grønne urtedip, og hele herlighe-

den blev skyllet ned med økologisk sodavand på autentiske glasflasker.

Smagsoplevelsen var helt i top, og der er ikke en finger at sætte på hverken service, tilberedninger eller udseende. Jeg er personligt meget imponeret over restaurantens kreative 'take' på en kødfri burger, og synes virkelig, at de syrlige tomater i halloumi-burgeren var en lille genistreg. Snack and Blues er et sted med charme, og det er helt sikkert ikke sidste gang, at jeg svinger vejen forbi.

STED: Guldbergsgade 7A, 2200 København

MENU: Halloumi burger med Cheese Fries, Herb dip og Corn on the cob





JAGGER

Der findes efterhånden mange Jagger restauranter rundt omkring i København; faktisk 10 styks, for at være helt præcis. Når en burgerkæde ejer 10 restauranter, er der ingen tvivl om, at stedet gør noget rigtigt. Det samme gør sig gældende for burgerkæden Jagger, som er manges foretrukne burger joint.

Da jeg besøgte Jagger på Valby Langgade blev jeg mødt af et stort smil (bag mundbindet vel at mærke). Den søde medarbejder fortalte lidt om kundernes foretrukne bestillinger, og jeg endte med en 'combo'. En 'combo' hos Jagger består af en valgfri burger med pomfritter eller hjemmelavet coleslaw og en valgfri drikkevare. Jeg gik naturligvis med den super populære halloumi burger, coleslaw (og pomfritter), øko lemonade og 2 slags dip.

For Jagger er brug af friske råvarer en mærkesag, og det kan helt sikkert smages. Pomfritterne er perfekt saltet, halloumi 'bøffen' er tilberedt spot on og servicen er i top. Desuden er meget på menukortet helt hjemmelavet, og det er jo en kæmpe bonus i min bog. Det er nok også årsagen til, at mine to top-favoritter var den hjemmelavede jagger-dip og deres syrlige øko lemonade.

STED: Valby Langgade 45, 2500 København

MENU: Halloumi Burger Combo (med fritter), coleslaw og ekstra dip

BURGER SHACK

Burger Shack er en burgerkæde med stor succes landet over. Siden 2016 har Burger Shack vokset sig stor, og driver i dag 12 restauranter i Danmark. Burger Shack lagde hårdt for land, da de vandt titlen 'Danmarks Bedste Burger' - en opskrift de desuden valgte, at dele med hele Danmarks befolkning. Tilbage i 2020 var kæden dog omdrejningspunkt for en omfattende fødevarerkritik. Noget de i dag har lagt bag sig, i håbet om igen at nå burgerstjernerne.

Burger Shack ligger midt på Humletorvet, tæt ved en af Københavns Professionsskolerne, hvor mange studerende har deres daglige gang. Derfor er der også en helt særlig stemning af liv og glade dage netop her. Med duften fra Burger Shacks køkken kan jeg kun forestille mig, at der bliver solgt mange frokosttilbud i løbet af en dag. Selv hoppede jeg

på en vegansk menu bestående af The Beyond Shack burger med vegansk cheddar, sprøde fritter og en iskold Coca Cola Zero. Fritterne blev dyppet i stedets grønne estragon- og spicy chilimayo.

Selvom Burger Shack 'bare' er en traditionel burger joint uden for mange dikedarer, fik de alligevel skovlen under mig. At The Beyond Shack er vegansk, ja det forstår jeg stadig ikke. Havde jeg ikke vidst det fra start af, havde jeg ALDRIG gættet på, at burgeren var 100% plantebaseret. Så skal du overbevise en vaskeægte kød-elsker om den veganske livsstil, så går mine anbefalinger med sikkerhed til Burger Shack.

STED: Humletorvet 2-4, 1799 København

MENU: The Beyond Shack Burger Menu og 2x dip

[#VEGANSK]





EDEN JAZZ

Hvis du er vild med økologi, passion og den veganske livsstil, så er Eden Jaxx på Østerbro lige noget for dig. Restauranten er under et år gammel, og åbnede under corona tilbage i september 2020. Lige siden har ejeren, Billy, kæmpet en brav kamp for at etablere sig på det danske vegetarburger marked. En kamp man roligt kan sige, at han har vundet med stor stil, for et mere inspirerende menukort, skal der ledes længe efter.

Da jeg trådte ind i restauranten på Østerbro, blev jeg mødt af en fantastisk service. Som tidligere tjener gennem 3 år er det virkelig noget, jeg sætter stor pris på. Jeg startede med en økologisk lemonade som var lavet på agurk, citron og frisk mynte. Den var simpelthen så forfriskende, og klart en anbefaling værd. Jeg elsker smagen af en klassisk bruger, og derfor prøvede jeg Eden Jaxx mest

populære menu, nemlig 'The Classic Meal' med fritter, hjemmelavet coleslaw og 4 forskellige dips. Min favorit dip var klart Jaxx BBQ sauce, som køkkenet selv laver helt fra bunden.

Selv havde jeg aldrig nogensinde gennemskuet, at hele menuen var fuldstændig plantebaseret. Det er utroligt, hvor 'ægte' maden kan smage, når råvarerne bliver brugt rigtigt. Besøget hos Eden Jaxx var over alle forventninger, og stedet har min største anbefaling. Jeg glæder mig allerede til mit næste besøg.

STED: Rosenvængets Allé 3, 2100 København

MENU: The Classic Meal og alle deres 4 dip (BBQ var favoritten)

[#VEGANSK]

RACY

Midt på Vesterbro ligger Racy. En restaurant, som udelukkende er drevet af stedets to ejere, og én enkelt medarbejder. Racy åbnede dørene op tilbage i efteråret 2020, og siden da er det kun gået fremad. Dyrevelfærd og økologi er en toprioritet for det lille sted, og derfor er alle deres burgere også lavet med enten velfærdsykilling eller økologisk oksekød. Desuden står økologi også højt på dagsordenen, og derfor er stedets pomfritter blandt andet også lavet med økologiske kartofler.

Selvom Racy har godt styr på dyrevelfærden i alle deres kød-burgere, bestilte jeg naturligvis den vegetariske variant med fried tofu. Udover en sprød tofubøf er burgeren fyldt med en cremet sesamdressing, syltede løg og en håndfuld sprød salat. Fritterne skulle selvfølgelig også testes, og de blev dyppet i både Racy sauce

og stedets 'sour cream and onion' dip, som jeg simpelthen bare måtte prøve.

Jeg har haft mine fordomme om tofo i vegetariske og veganske retter, men det må simpelthen bare være mig, som ikke forstår at håndtere den kinesiske råvare korrekt. Racys tofu burger var både sprød, smagfuld og sindssygt lækker. Det samme er at sige om de økologiske pomfritter, som alle var saltet til perfektion. Hvis du har tofu-fordomme ligesom mig, så tag et smut for Racy på Vesterbro.

STED: Dybbølsgade 55, st. tv, 1721 København

MENU: Fried tofu sandwich, fritter, Racy sauce, sour cream and onion dip og Coca Cola





POPL BURGER

Midt på Christianshavn ligger den yderst populære burger-restaurant 'POPL'. Et sted som med kun 4 burgere på menuen, ofte har udsolgt før dagen er omme. Stedet skulle efter sigende servere en af de bedste vegetarburgere i Danmark, og derfor måtte jeg naturligvis også et smut forbi.

Solen stod højt på himlen, da jeg på årets første sommerdag besøgte POPL. Her var det nemt at vælge fra menuen, for jeg har nemlig hørt fantastisk om stedets vegetariske burger med fermenteret quinoabøf. Jeg gik med en vegetarisk combo menu bestående af en burger, fritter og en økologisk rabarber sodavand. Her-til bestilte jeg også en økologisk hyldeblomst (den skulle prøves) samt chilimayo og urtedip til mine fritter.

Hos POPL kan man tydeligt smage, at der er en mening med hver enkelt komponent i maden. Smagene spiller sammen, og de er ikke bange for at bryde med en klassisk cheeseburger. Deres signatur burgerdressing smager dybt og intenst af dijonsennep, og bringer helt sikkert noget nyt og spændende til smagsoplevelsen. Hvad angår dypelse til mine fritter, så var den friske urtedip klart min favorit. Desuden gør det jo ikke noget, at POPL har en af de hyggeligste placeringer midt på Christianshavn.

STED: Strandgade 108,
1401 København

MENU: Vegetarisk Combo B

@GADTOFTVISHOLM

[#GADTOFTVISHOLM
#COPENHAGEN
#VEGETARISK
VEGANSK]



Sommerhusstemning med chokolade

Et samarbejde med Karl Fazer

Der er intet som en ægte dansk sommerhusstemning tæt ved vandet. En stemning hvor sand mellem tæerne, solskin på nyslåede græsplæner og en duft af hybenroser er hverdagskost. Det er en stemning vi på redaktionen genkender fuldstændig fra vores barndoms minder, og noget som vi aldrig bliver trætte af. Med denne artikel har vi samlet 5 fantastiske opskrifter, som alle har chokolade i fokus. Fælles for opskrifterne er, at smagene emmer af sukker, sol og sommerhusstemning.



Bløde chokoladeboller til morgenbordet

12 stk. | 2 timer og 30 minutter

65 g smør
2,5 dl minimælk
1 økologisk æg
25 g gær
1 tsk. flagesalt
3 spsk. sukker
1 tsk. kardemomme
500 g hvedemel
120 g hakket Pure Dark 70% chokolade

Du skal også bruge

1 økologisk æg til pensling

Sådan gør du

Smelt smør og mælk i en kasserolle. Kom mælkeblanding i en røreskål, og tilsæt herefter æg og gær. Kom salt og sukker i dejen, og rør herefter mel i lidt efter lidt på en røremaskine. Ælt dejen godt igennem i ca. 8 minutter, og kom til sidst hakket chokolade i. Chokoladestykkerne skal kun lige fordeles i dejen, så de ikke smelter.

Stil dejen til hævnning under et fugtigt klæde i 1 time. Form herefter dejen til chokoladeboller, og lad dem efterhæve under et fugtigt viskestykke i 15 minutter. Pensel bollerne med et sammenpisket æg, og bag dem på 200°C varmluft i 15 minutter. Herefter er de klar til servering.



Hindbær panna cotta med chokoladecrumble

4 portioner | 1 time

3 blade husblas
4 dl piskefløde 38%
1 tsk. vaniljepaste
5 spsk. sukker
Skal fra 1 øko lime
150 g frosne hindbær
1 knivspids flagesalt

Chokolade crumble

1 tsk. kokosolie
50 g Karl Fazer mælkechokolade
50 g hakkede mandler
1 håndfuld kokosflager

Du skal også bruge

Friske jordbær
Spiselige blomster

Læg husblas i blød i en skål med koldt vand.

Kog fløde op i en tykbundet gryde. Fløden må på intet tidspunkt bulderkoge, men den skal nærme sig kogepunktet. Tilsæt vanilje, sukker, limeskal, hindbær og flagesalt, og lad det småkoge uden låg i 10 minutter. Tag gryden af varme, og kom den ud-blødte husblas heri. Rør til husblassen er opløst, og kør massen gennem en sigte. Fordel hindbær panna cotta i 4 portionsglas, og stil dem på køl i minimum 4 timer, gerne længere.

Chokolade crumble

Kom kokosolie på en pande med hakket mælkechokolade, mandler og kokosflager. Rør med en dejskraber til chokoladen er smeltet. Kom den varme chokolade crumble på et stykke bagepapir, og lad den størkne på køl.

Inden servering

Drys med chokolade crumble på de kolde hindbær panna cotta, og top med friske jordbær og spiselige blomster. Herefter er desserten klar til servering.





Since 1891

Dumle

MADE WITH Fresh Milk

100% RESPONSIBLE COCOA

NEST DARK CHOCOLATE

Since 1891

Karl Fazer

MADE WITH Fresh Milk

100% RESPONSIBLE COCOA

PURE DARK

70% COCOA

ARK CHOCOLATE

Since 1891

Karl Fazer

PURE DARK

70% COCOA

FINEST DARK CHOCOLATE

Since 1891

Karl Fazer

PURE DARK

70% COCOA

CRUNCHY HAZELNUT

FINEST DARK CHOCOLATE WITH CHOPPED HAZELNUTS

VEGAN FRIENDLY* CONTAINS ALANOLS

MADE IN FINLAND

Fazer

Karl Fazer

Since 1891

MILK CHOCOLATE

MADE WITH Fresh Milk

100% RESPONSIBLE COCOA

MILK CHOCOLATE FROM FINLAND

Fazer

Karl Fazer

100% RESPONSIBLE COCOA

VALKOINEN & MAITOSUKLA

Vit choklat

White

Fazer

Karl Fazer

100% RESPONSIBLE COCOA

MILK CHOCOLATE FROM FINLAND

SALTY TOFFEE CRUNCH



Bananer på bål med chokolade, skumfiduser og sommerbær

4 bananer | 20 minutter

4 modne bananer
1 håndfuld skumfiduser
1 plade Karl Fazer Dumle chokolade
1 håndfuld friske hindbær
Sølvpapir

Sådan gør du

Læg et lille snit langs bananerne, så de kan åbnes op. Skær riller på tværs af bananerne, og sæt stykker af Fazer Dumle chokolade heri. Luk stanniøl om bananerne, og læg dem på bålet i omkring 4 minutter. Top den syndige dessert med skumfiduser og friske bær, og flambér eventuelt skumfiduserne med en gasbrænder.

Tip: Laver du dine bananer på en grill, skal de have omkring 8 minutter i alt.



Chokoladetærte med saltkaramel

1 tærte | 1 time + 7 timer hviletid

Kakaomørdej

200 g hvedemel
20 g kakaopulver
50 g flormelis
100 g kold smør i tern
2 økologiske æggeblommer
4 spsk. kold vand.

Saltkaramelcreme

250 g kokoscreme
200 g Karl Fazer saltkaramel

Du skal også bruge

Friske sommerbær
Stykker af Fazer chokolade
Spiselige blomster

Sådan gør du

Vend hvedemel, kakaopulver og flormelis sammen i en skål, og kød det med tern af koldt smør på en røremaskine. Når dejen begynder at samle sig i små klumper, røres æggeblommer og vand i lidt af gangen. Så snart dejen har samlet sig, pakkes den ind i husholdningsfilm, og lægges på køl i 1 time.

Smør et tærtefad, og tryk den afkølede dej ud i formen med fingrene. Prik huller i tærtébunden med en gaffel, læg et stykke stanniol med tørrede linser over. Bag tærtedejen med linser på 180°C alm. ovn i 10 minutter og herefter yderligere 10 minutter uden. Lad tærtedejen køle helt af, før den fyldes med saltkaramelcreme.

Varm kokoscreme langsomt op, og kom finthakket Fazer saltkaramel chokolade i. Rør i massen til chokoladen er opløst. Hæld saltkaramelcremen i den afkølede tærtébund, og sæt den på køl i 4-6 timer.

Inden servering

Top den afkølede chokoladetærte med friske bær, Fazer chokolade og spiselige blomster.



Gylden brownie med rabarber

1 kage | 45 minutter + 12 timers hviletid

2 økologiske æg
130 g sukker
150 g smør
131 g Fazer chokolade
1 knivspids salt
120 g hvedemel

Du skal også bruge

60 g rabarber i tern
50 g Karl Fazer chokolade

Sådan gør du

Smelt smør i en kasserolle, og hak Fazer chokolade i små tern. Hæld den smeltede smør over chokoladen i en skål, og rør i massen til al chokoladen er smeltet. Stil chokolade smørret til side.

Kom sukker og æg i en skål, og pisk det på en røre-maskine eller med en elpisker til det bliver hvidt og luftigt. Det kan tage op mod 8 minutter. Sigt herefter hvedemel og salt i æggesnapsen. Rør til dejen er luftig og ensartet, og hæld til sidst det smeltede chokoladesmør i.

Kom dejen i en springform beklædt med bagepapir, og drys med rabarber og Fazer chokolade i tern.

Bag den gyldne brownie i 30-35 minutter på 175° C varmluft, og stil den herefter på køl natten over.



Sommersjusser med vodka

Vi er max klar på lange lyse nætter og sommersjusser med vodka. Vodka skal efter vores mening serveres iskoldt, og derfor har vi heller ikke sparet på is i denne artikel. Sjusserne er både lækende, lækre og så bringer de vaskeægte sommerminder frem hos de fleste.

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. 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 **Instagram-profil** og på deres **hjemmeside**. Rigtig god fornøjelse.



Sommermocktailen over dem alle

1 mocktail | 10 minutter

Margarita

2 cl limesaft

2 cl citronsaft

3 cl sukkersirup

1 tsk. **Angostura orange bitters**

Danskvand eller lemonade

Du skal også bruge

Knust is

Flagesalt

Frisk koriander

Grøn chili i skiver

Margarita

Kom lime- og citronsaft, sukkersirup og bitter i en shaker med rigeligt is, og shake hårdt i 20 sekunder. Dyp serveringsglas i citronsaft og flagesalt, og fyld glasset med knust is. Sigt cocktailen over, og top med danskvand eller lemonade. Pynt med koriander og skiver af frisk grøn chili.



Pitcher med jordbærlemonade (og vodka!)

1 kande | 15 minutter

Pitcher med jordbærlemonade

2 dl **Russian Standard Imperia Vodka**

5 dl jordbærsaft

Knust is

Friske jordbær

Frisk mynte

Pitcher med jordbærlemonade

Fyld en kande med rigeligt is, og hæld vodka og jordbærsaft over. Top med skiver af friske jordbær og mynte.

Tip: Dyp serveringsglas i citronsaft og sukkerkorn for et sommerligt look.



Tropisk sommer- drøm med ananas og passion

1 cocktail | 10 minutter

Tropisk sommerdrøm

4 cl **Russian Original vodka**

2 cl. passionsfrugtsirup

3 cl. limesaft

Frisk ananasjuice

Du skal også bruge

Knust is

Danskvand

Tropisk sommerdrøm

Kom vodka, passionsfrugtsirup, lime- og ananasjuice i en shaker med rigeligt is, og shake hårdt i 20 sekunder.

Fyld et glas med knust is, og sigt cocktailen over. Top med danskvand til glassets kant, og pynt med spiselige blomster.



Cosmopolitan med lime

1 cocktail | 10 minutter

Cosmopolitan

2 cl **Cointreau Likør**

4 cl **Russian Standard Imperia Vodka**

4 cl tranebærsaft

2 cl limesaft

Isterninger

Du skal også bruge

1 skive økologisk lime

Kom cointreau, vodka, tranebærsaft og limesaft i en shaker med is, og shake hårdt i 20 sekunder. Fine strain cocktailen i et martini glas, og pynt med en skive økologisk skive lime.



Pitcher med hvid sangria og mango

1 kande | 15 minutter

Hvid sangria

2 dl **Russian Standard Platinum Vodka**

5 dl tør hvidvin

1 dl mangosirup

Danskvand

Du skal også bruge

Knust is

Lime i skiver

Citron i skiver

Hvid sangria

Kom rigelig knust is i en kande, og hæld vodka, hvidvin og mangosirup i. Rør med en grydeske, så alle ingredienserne i kanden bliver blandet. Kom skiver af lime og citron i kanden, og top med danskvand til kandens kant.

NÆSTE NUMMER

Sommeren er ved at være forbi, og snart byder vi velkommen til varme efterårsfarver, høstfest og hyldebær. En sæson der for alvor lægger op til hygge, lange gåture i skoven og vigtigst af alt, en masse fantastisk mad. Særligt i september bugner de danske råvarer, og det meste er rent faktisk i sæson. Derfor er det også fuldstændig oplagt at bruge alt det, naturen har foræret os.

For os bliver efterårets magasin det tiende og sidste nummer af Gadtoft & Visholm i denne omgang. Vi har de sidste 2 år produceret et hav af inspirerende magasiner, som vi simpelthen er så stolte af. Det er slutningen på dette projekt, men starten på mange andre. Vi bliver på Badstuestræde, og fortsætter som verdens bedste sparringspartnere.

På gensyn!



FØLG MED PÅ VORES INSTAGRAM

