

GADTOFT & VISHOLM

TEMA: HØSTFEST

sensommer
COCKTAILS

EFTERÅRSMAD

med Havreris

TÆRTER MED
DANSKE RÅVARER

et samarbejde med Le Creuset

GADTOFTS
mexicanske fiesta



12



22



22

INDHOLD

04 VELKOMMEN

06 TÆRTER MED DANSKE RÅVARER | Le Creuset

- 08 Tærte med frisk timian og cherrytomater i alle farver
- 10 Tærte med gedeost, rødløg og dansk honning
- 12 Tærte med brændte blomkål, dild og vildlaks
- 14 Tærte med røget bacon, porre og rosmarin
- 16 Nem hindbærtærte med creme fraiche og vanilje
- 18 'På hoved' tærte med nedfaldsæbler og flødeis

22 GADTOFTS MEXICANSKE FIESTA

- 24 Velkomstdrink
- 24 Luksus Tequila Sunrise
- 28 Økologisk pulled pork med spidskommen og mørk øl
- 29 Nem chilimayo med Sriracha og Kimchi sauce
- 30 Karens bord
- 33 DIY - genbrug af glas og dåser
- 35 Bæredygtige blomster fra Hej Blomst
- 35 Papirlykke af dygtigste Mia Lykkegaard
- 35 Kolde drikkevarer fra DAN:SK
- 36 Ærligt Ismejeri
- 36 Løgismose



44



54



48

40 EFTERÅRSMAD MED HAVRERIS | Fazer

- 42 Risfrikadeller med grønkålssalat og syltede tomater
- 44 Syltede tomater
- 46 Butternut-risotto med ristede pinjekerner
- 48 Rissalat med bagt græskar, mynte og rødløg
- 50 Vegansk paprikagryde med havreris

52 SENSOMMER COCKTAILS | Rombo.dk

- 54 Cherry Kiss
- 56 Cloudy Collins
- 58 Blackberry Dream
- 60 Sea Buckthorn N' Ginger
- 64 Wipped Apple Pie



28

VELKOMMEN

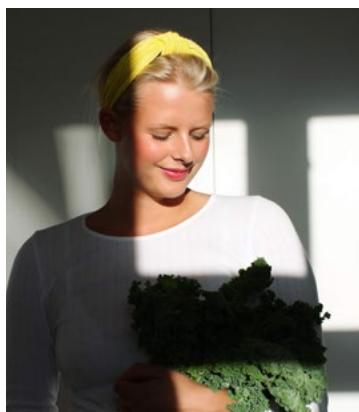
.. til det sidste nummer af Gadtoft & Visholm i denne omgang. Det har i sandhed været en fornøjelse at udgive intet mindre end 10 magasiner fyldt med madinspiration til jer. Selvom vi super gerne vil fortsætte rejsen sammen, så giver det bedst mening, at gå videre i hver sin retning for nu. Nikolines unikke grafiske talent skal bruges på diverse bogudgivelser, hjemmesider og andre spændende projekter, mens Karen-Elisabeth fortsat vil dele ud af hendes passion for nemme retter og spændende cocktails - blandt andet i magasininformater. Derfor er det altså et farvel til platformen 'Gadtoft & Visholm', men bestemt ikke et farvel til vores kreative passioner og det vi hver især brænder for. Projektet 'Gadtoft & Visholm' har givet os selvtillid i et omfang, som vi aldrig havde turde håbe på, og det har lært os så meget. Alt det tager vi med videre og håber, at også I har lyst til nye og spændende projekter i vores selskab. Uden jer havde vi nemlig ikke kunne eksistere.

I dette magasin er temaet 'høstfest', og vi har derfor fokus på blandt andet råvarer i sæson, danske madtraditioner og en masse varme smage. Særligt har vi lagt en masse kærlighed i hele 6 fantastiske opskrifter på tærter. Hvad end du er til den vegetariske udgave med gedeost, den klassiske slags med bacon, eller måske den søde tærte med hindbær og creme fraiche, ja så finder du i hvert fald opskriften i lige netop dette magasin. For os er tærte en af de helt klare aftensmads-favoritter, og derfor kan man vist også roligt sige, at vi er gået all in. Du finder vores store tærteguide på side 6 i magasinet.

I takt med at temperaturen falder og vinden bliver koldere, craver vi igen efter varme retter. Derfor er vi endnu engang gået sammen med Havreris om at skabe endnu flere opskrifter med deres bæredygtige og super lækre produkt. Denne gang laver vi blandt andet cremet risotto med græskar og sød paprikagryde med Havreris. Alle 4 opskrifterne ligger på side 40, og de skuffer bestemt ikke.

Selvom temaet denne gang er danske råvarer i sæson og høstfest, så tager vi altså lige et enkelt smut forbi Mexico. Den 13. august fyldte Gadtoft nemlig 25 år, og sammen med et sæt dygtige iværksættere, inviterer vi helt eksklusivt Gadtoft & Visholms læsere et smut forbi den festlige begivenhed. Hop over på side 22 i magasinet, hvor vi både deler ud af opskrifter, DIY's og meget andet fra den store dag.

Rigtig god læselyst!
Knus fra



Karen-Elisabeth Gadtoft
Madskribent og annonceansvarlig



Nikoline Visholm
Grafisk designer og webansvarlig



TÆRTER MED DANSKE RÅVARER

Et samarbejde med Le Creuset

Tærter findes i mange forskellige afskygninger, og personligt er vi lige vilde med dem alle. Fra salte grøntsagstærter, til søde hindbærtærter med vanilje og fuldfed creme fraiche. Hjemmebagte tærter er i sandhed en efterårsspise, og derfor har vi heller ikke sparet på antallet af opskrifter i dette magasin. Hele 6 fantastiske tærteopskrifter er at finde i denne artikel, hvor vi i samarbejde med **Le Creuset**, har tryllet vaskeægte efterårshygge frem.

Klar, parat, bag.



TÆRTE MED FRISK TIMIAN OG CHERRYTOMATER I ALLE FARVER

1 tærte | 45 minutter

Tærtedej

100 g fuldkornshvedemel
100 g grahamsmel
100 g smør
1 tsk. salt
2 spsk. vand

Tærtemasse

5 økologiske æg
250 g hytteost
50 g revet parmesanost
Salt og friskkværnet peber

Tærtefyld

300 g farverige cherrytomater
½ bundt frisk timian

Sådan gør du

Bland alle ingredienser til tærtedejen i en skål, og ælten den til en ensartet tærtedej med hænderne. Tryk tærtedejen jævnt ud i et smurt tærtefad, og stik huller med en gaffel rundt omkring i dejen. Forbag tærtedejen i 10 minutter på 230°C varmluft.

Bland alle ingredienser til tærtemassen i en skål, og krydr godt med salt og peber.

Kom halverede cherrytomater, friskhakket timian og æggemasse i den forbagte tærtedej, og bag tærten færdig på 200°C varmluft i 25-35 minutter. Lad tærten køle af i 5 minutter inden servering.





TÆRTE MED GEDEOST, RØDLØG OG DANSK HONNING

1 tærte | 45 minutter

Tærtedej

180 g hvedemel
20 g grahamsmel
100 g smør
1 tsk. salt
2 spsk. vand

Tærtefyld

3 store rødløg
Friskhakket rosmarin
Olivenolie
1 spsk. sukker
1 spsk. balsamico

Tærtemasse

4 økologiske æg
200 g creme fraiche 38%
Salt og friskkværnet peber

Du skal også bruge

80 g gedeost
3 spsk. dansk flydende honning

Sådan gør du

Bland alle ingredienser til tærtedejen i en skål, og ælt til en ensartet tærtedej med hænderne. Tryk tærtedejen jævnt ud i et smurt tærtefad, og stik huller med en gaffel rundt omkring i dejen. Forbag tærtedejen i 10 minutter på 230°C varmluft.

Svits rødløg i skiver og rosmarin på en pande i olivenolie, sukker og balsamico. Når løgene er klare, sættes fyldet til side,

Bland alle ingredienser til tærtemasen i en skål, og krydr godt med salt og peber.

Kom fyld og herefter æggemasse i den forbagte tærte, og fordel tykke skiver af gedeost på toppen. Bag tærten færdig på 180°C varmluft i 25 minutter. Top med flydende dansk honning, og lad tærten køle af i 5 minutter inden servering.

TÆRTE MED BRÆNDTE BLOMKÅL, DILD OG VILDLAKS

1 tærte | 1 time

Tærtedej

200 g hvedemel
100 g smør eller margarine
1 tsk. salt
2 spsk. vand

Tærtefyld

2 håndfulde blomkålsbuketter
1 spsk. sød paprika
Olivenolie
Salt og friskkværnet peber
200 g koldrøget laks
1 bundt friskhakket dild

Tærtemasse

6 økologiske æg
3 spsk. creme fraiche 38%
Salt og friskkværnet peber

Sådan gør du

Bland alle ingredienser til tærtedejen i en skål, og ælt den til en ensartet tærtedej med hænderne. Tryk tærtedejen jævnt ud i et smurt tærtefad, og stik huller med en gaffel rundt omkring i dejen. Forbag tærtedejen i 10 minutter på 230°C varmluft.

Vend blomkålsbuketter i paprika, olivenolie, salt og peber, og steg dem hårdt på . Blomkålen skal gerne få farve og brændte nister, da dette tilfører ekstra smag til retten.

Bland alle ingredienser til tærtemasse i en skål, og krydr godt med salt og peber.

Kom stykker af koldrøget laks, dild, blomkål og æggemasse i den forbagte tærte, og bag tærten færdig på 200°C varmluft i 25-35 minutter. Lad tærten køle af i 5 minutter inden servering.



TÆRTE MED RØGET BACON, PORRE OG ROSMARIN

1 tærte | 1 time

Tærtedej

100 g fuldkornshvedemel
100 g grahamsmel
100 g (vegansk) smør
1 tsk. salt
2 spsk. vand

Tærtefyld

200 g røget bacon i tern
1 stor porre
2-3 kviste frisk rosmarin
Salt og friskkværnet peber

Tærtemasse

6 økologiske æg
350 g hytteost
Salt og friskkværnet peber

Sådan gør du

Bland alle ingredienser til tærtedejen i en skål, og ælt den til en ensartet tærte-dej med hænderne. Tryk tærtedejen jævnt ud i et smurt tærtefad, og stik huller med en gaffel rundt omkring i dejen. Forbag tærtedejen i 10 minutter på 230°C varmluft.

Svits bacon, porre og finthakket rosmarin på en pande med salt og peber. Du behøver ikke olie, da bacon afgiver nok fedtstof. Efter 3-4 minutter, sættes fyldet til side.

Bland alle ingredienser til tærtemassen i en skål, og krydr godt med salt og peber. Har du en rest parmesanost liggende, kan du også rive lidt af den i tærtemassen, for lidt ekstra saltsmag.

Kom fyld og æggemasse i den forbagte tærte, og bag tærten færdig på 200°C varmluft i 25-35 minutter. Lad tærten køle af i 5 minutter inden servering.

NEM HINDBÆRTÆRTE MED CREME FRAICHE OG VANILJE

1 tærte | 45 minutter

Tærtefyld

400 g frosne hindbær
3 spsk. sukker
1 tsk. kartoffelmel

Tærtedej

150 g smør
180 g hvedemel
1 tsk. bagepulver
½ tsk. flagesalt
85 g sukker

Du skal også bruge

1 dl creme fraiche 38%
1 tsk. vaniljesukker

Sådan gør du

Kom de frosne bær i en skål, og drys med sukker og kartoffelmel. Smelt i mellemtiden smør i en kasserolle, og hæld det i en skål med hvedemel, bagepulver, flagesalt og sukker. Rør dejen til en ensartet masse, og tryk den ud i et smurt tærtefad. Prik små huller i dejen med en gaffel, og forbag tærte dejen i 10 minutter på 225°C varmluft.

Fordel fyldet i den forbagte tærte, og bag hindbærtærten færdig på 200°C varmluft i 20 minutter. Server den lune tærte med fuldfed creme fraiche rørt med vaniljesukker.





VERDENS NEMMESTE ÆBLETÆRTE MED VANILJEIS

1 tærte | 25 minutter

Tærtedej

En klat smør til tærtefad
1 plade butterdej
1 økologisk æg til pensling

Æblefyld

80 g smør
2 tsk. kanel
150 g brun farin
1 knivspids salt
5 æbler

Du skal også bruge

En lækker vaniljeis

Sådan gør du

Smør et tærtefad, og læg en plade butterdej deri.

Kom smør, kanel, brun farin og salt i en kasserolle, og giv det et hurtigt opkog. Skyl æbler, og skær dem i små æblebåde. Bland kanelmassen med æblerne i en skål, og hæld dem over i tærtefadet med butterdej.

Pensel det synlige butterdej med et sammenpisket æg, og bag æbletærten på 200°C varmluft i 20-22 minutter. Server den nemme æbletærte med en kugle lækker vaniljeis.





Gadtofts mexicanske fiesta

25 år fylder man jo kun én gang i livet. For mig er fødselsdage en helt særlig ting, og det er sjældent, at jeg ikke går 'all in' på både tema, borddækning, lækre cocktails og alt det løse. Jeg holder meget af at planlægge events og arrangementer, og har en kæmpe passion for at gøre det både nemt, budgetvenligt og eksklusivt på samme tid. Jeg har efterhånden øvet mig i mange år, og jeg elsker at dele ud af mine tips og tricks. Derfor er I hermed alle inviteret indenfor til min mexicanske fiesta. Jeg håber, at min artikel kan inspirere dig og bringe en masse spændende idéer med videre til dine kommende begivenheder.

Danmark er på mange punkter et fantastisk land, med et hav af dygtige iværksættere. Jeg har udvalgt en håndfuld af mine absolutte favoritter, som jeg alle synes har et spændende budskab og nogle fede idéer. Derfor havde de alle en helt særlig rolle i min fødselsdag, og kender du ikke allerede til deres virksomheder, så synes jeg, at du skal tjekke dem ud med det samme.

1000 mexicanske fødselsdagskys fra,
Karen-Elisabeth Gadtoft



VELKOMSTDRINK

En velkomstdrink er ualmindelig vigtig for et arrangement. Denne cocktail sætter nemlig standarden for hele aftenen, og kan betragtes som en slags appetitvækker til gæsterne om, hvad de har i vente af oplevelser.

Til en begivenhed med mange mennesker skal det dog være nemt, og det kan simpelthen ikke betale sig at shake 40 cocktails fra bunden. Derfor er min anbefaling til dig at udarbejde en velkomstdrink, som kan forberedes i store mængder og i god tid. Hold dig derfor fra cocktails med brus eller bobler, da de hurtigt kan miste deres effekt. Sørg samtidig for at fylde godt op med isterninger eller knust is, så cocktailen holdes frisk og kølig.

Til min mexicanske fiesta serverede jeg kander med den nemme og meget håndgribelige cocktail 'Tequila Sunrise' ved mine gæsters ankomst. Dog ville jeg gerne løfte den gamle kending en anelse, og derfor lavede jeg nogle små ændringer hist og her.

Jeg valgte desuden at få isterninger leveret i termotønder fra www.billig-is.dk, da jeg ganske enkelt ikke havde plads i min fryser op til festen. For mig er isterninger alfa omega for en god fest, og det var ikke noget, jeg ville risikere pludselig at mangle. Jeg bestilte en Small Sommerpakke med tilhørende isske, og tønderne blev leveret til min adresse om formiddagen inden festen. Jeg har bestilt isterninger til større arrangementer førhen, og jeg må bare understrege, at det virkelig kan være pengene værd.

LUKSUS TEQUILA SUNRISE

1 kande | 10 minutter

Rigelig knust is
2,5 dl god tequila
2 dl rød Grenadine
6 dl friskpresset saft fra blodappelsiner

Sådan gør du

Fyld din kande med knust is, og hæld herefter tequila i. Top med Grenadine og friskpresset blodappelsinjuice. Selvom de farverige lag i kanden er super smukke, skal du huske at røre i kanden inden servering.

På billedet ses drinken som én cocktail, men til større arrangementer anbefaler jeg klart, at lave hele kander.





ØKOLOGISK PULLED PORK MED SPIDSKOMMEN OG MØRK ØL

Nok til 24 tacos | 6-8 timer

1,3 kg økologisk nakkefilet
Smagsneutral olie
4 spsk. spidskommen
2 spsk. stødt koriander
1 spsk. chiliflager
4 dl mørk øl
6 laurbærblade
Rigelig salt og friskkværnet peber

Brun nakkefilet hårdt af i olie med krydderier i en stor gryde, og hæld herefter øl og laurbærblade på. Læg låg over gryden, og lad stegen braisere ved lav til middelvarme i 6-8 timer. Rør i gryden ved jævne mellemrum. Når stegen er kogt fuldstændig mør og trævlet, smages der endeligt til med krydderier. Herefter kan den mexicanske pulled pork blive opbevaret på køl, inden den varmes op til servering.

NEM CHILIMAYO MED SRIRACHA OG KIMCHI SAUCE

1 glas | 10 minutter

3 dl mayonnaise
4 spsk. Sriracha
1,5 spsk. Kimchi Sauce
1 spsk. citronsaft
1 spsk. sukker

Bland alle ingredienserne sammen, og smag endeligt til med citronsaft og sukker. Opbevar chilimayonnaisen på køl i et glas med låg, og brug det til tacos, på salater eller i sandwiches.



KARENS BORD

Karens Bord er et serviceudlejningsfirma, drevet af Louise Eich-Højlund og Andrea Venø. De to iværksætter-kvinder har fingeren på pulsen, og hjertet på det rette sted. Derfor er der hos Karens Bord stort fokus på bæredygtighed og brug af danske designere. Desuden har du som kunde også mulighed for at købe de forskellige serviceprodukter efter dit arrangement. Personligt synes jeg, at det er et virkelig fint og per-

sonligt touch. Måske et brudepar ønsker at gennem lidt service fra deres bryllupsdag, eller forældre en skål eller lignende fra en konfirmation eller barnedåb. Karens Bord prioriterer i sandhed deres kunder aldeles højt, og det kan virkelig mærkes.

Karens Bord nupper også opvasken for kun 1000,- DKK, og dét er virkelig fundet for de penge. For til et arrangement med 40 gæster eller flere, er der ikke noget værre end en

kæmpe portion opvask, som bare står og fylder.

Står du med et større arrangement om hjørnet, og har du ikke lige tallerkener, glas eller bestik til mere end 12 personer liggende, ja så går min største anbefaling til Karens Bord. Finere produkter og en bedre service skal man simpelthen lede længe efter. Du kan også følge med på deres Instagramprofil, hvor der dagligt deles ud af hverdagen i den lille virksomhed.

KARENS
BORD





DIY - GENBRUG AF GLAS OG DÅSER

Intet varmer mit hjerte mere end et super skarpt DIY projekt. Særligt er jeg kæmpe fan af de projekter, som mindsker mængden af opvask til større arrangementer. Derfor samler jeg altid på både sylteglas og dåser op til mine fester.

Jeg havde fra start en klar idé om, at jeg ville servere min hovedret på store delefade til hvert bord med tilhørende glas af salsa osv. Derfor begyndte jeg at samle sylteglas i lange baner, så de kunne fyldes med blandt andet chili-mayonnaise, syltede rødløg, guacamole og frisk salsa. Da glassene var tømte efter hovedretten, kunne jeg blot smide dem i vores glascontainer.

Jeg havde ikke nok lysestager liggende til mine bloklys, og da jeg havde lejet hvide duge udefra, måtte der ikke komme stearin på. Derfor samlede jeg i ugerne op til fødselsdagen på tøndåser. Dem vaskede jeg meget grundigt, og rensede for etiketter og lim. De passede helt perfekt til størrelsen af et bloklys, og så sørgede de for, at der ikke løb stearin nogle steder. Da festen var forbi, kom dåserne tilbage i metalcontaineren.



BÆREDYGTIGE BLOMSTER FRA HEJ BLOMST

Blomster er for mig vigtigt til alle arrangementer. De skaber en fantastisk stemning, og udsmykker rummet på en helt særlig og levende måde. Gennem Instagram er jeg blevet bekendt med virksomheden 'Hej Blomst', som jeg virkelig synes har et fint og unikt koncept. Hej Blomst leverer nemlig sæsonprægede blomsterkasser på abonnement, og har fokus på både at være innovative og bæredygtige.

Helt perfekt til arrangementer er, at Hej Blomst leverer deres blomsterkasser med enten 3, 5 eller 7 bundter blomster i. Herefter kan du selv sammensætte dine buketter som du ønsker, og style blomsterne lige netop som du havde visualiseret det. Da jeg havde 4 store borde til min fødselsdag, valgte jeg at bestille blomsterkasser fra Hej Blomst. Blomsterne ankom smukke og friske i deres bæredygtige indpakning på dagen for arrangementet, hvorefter jeg sammensatte mine buketter, som jeg synes, det var smukt. Min største anbefaling går til den lille virksomhed, som virkelig har gang i et spændende og innovativt projekt.



PAPIRLYKKE AF DYGTIGSTE MIA LYKKEGAARD

At forkæle sine gæster gør mig så ualmindelig glad. Derfor var der ingen tvivl om, at jeg bare måtte bede dygtige Mia Lykkegaard om hjælp til min fiesta. Mia driver til hverdag enkeltmandsvirksomheden 'Papirlykke', som skaber både invitationer, menukort og andre fantastiske kreationer til livets små og store begivenheder. Jeg blev bekendt med Papirlykke i foråret, og har lige siden fulgt flittigt med på diverse sociale medier. Gang på gang bliver jeg forbløffet over, hvor mange smukke muligheder der er med papir.



Fra mig skulle Mia blot bruge et moodboard med lidt billeder og farveinspiration til festen. Ellers var der fuldstændig fri leg, og jeg må sige, at jeg er intet mindre end ekstatisk over de smukke kreationer, der kom ud af samarbejdet. Normalt ryger bordkort og menuer i skraldespanden efter mine fester, men her beholder jeg simpelthen mit eget til scrapbogen.

Savner du kreativ inspiration, eller drømmer du om et helt særligt design til dit næste arrangement, så hop ind og følg med hos Papirlykke.

KOLDE DRIKKEVARER FRA DAN:SK

Kolde drikkevarer skal der til, og derfor valgte jeg at leje en event-cykel fyldt med drikkevarer fra DAN:SK. Dansk er et let og forfriskende brand, som udvikler drikkevarer bestående af dansk vand, vodka og naturlige smage fra frugt, bær og blomster. Produkterne er meget rene i både smag, design og ingredienslisten. Det er lige i min ånd, og så er de desuden

super kalorie-lette. De forfriskende drikke passede perfekt til det varme sommervejr, og hjalp til at køle gæsterne ned.

Når man lejer en cykel hos DAN:SK får man tilhørende sol-stole med i købet. Altså kan du skabe en hyggelig lounge for dine gæster, hvor de kan sidde og nyde festen. Cyklen skal ikke være tilsluttet strøm, men holder alligevel drikkevarerne kolde i op til 24 timer. For mig var det den helt perfekte løsning til kolde drikkevarer. Tit synes jeg nemlig, at det er et problem med pladsen i køleskabet, hvis man både skal opbevare mad og drikke derinde.

Følg på DAN:SK sociale medier, og bliv klogere på deres brand, produkter og spændende visioner for fremtiden.

ÆRLIGT ISMEJERI

Der lå mange forskellige tanker bag desserten. Jeg synes i hvert fald, at det var ualmindelig svært at finde på en mexicansk dessert. Churros er jo mega lækkert, men også ret svært at servere til så mange mennesker, da de gerne skal være helt varme. Derfor gik jeg med hjemmelavet is, da det ikke skal holdes varmt op til serveringen.

Jeg har fulgt med hos Ærligt i mange år, og jeg er fuldstændig tosset med alle deres lækre tiltag. Derfor tog jeg en snak med deres dygtige is mejerist, Marie-Louise, som foreslog en hjemmelavet is med smag af mojito. Der var jeg simpelthen solgt, og jeg vidste bare, at lige netop den dessert ville tage kegler hos mine gæster.

Udover både bagværk, drikkevarer og is i bærger, laver Ærligt Ismejeri også hjemmelavede ispinde til arrangementer, events og fester. Desuden har de hele 3 forskellige event-vogne, alt efter hvilket arrangement, du ønsker at skabe. Ærligt er et meget prisvenligt brand, som ikke koster det hvide ud af øjnene. Derfor passede de helt perfekt til min Mexicanske Fiesta



LØGISMOSE

Løgismose er et helt igennem gennemført fødevarerbrand. Selv handler jeg ofte deres produkter i Netto, og ved Nordre Toldbod ude ved kastellet i København K. Mange af deres vine er enormt budgetvenlige, og passer helt perfekt til arrangementer som disse. Derfor fyldte jeg vinkøleskabet op med både hvidvin og rosé fra Løgismose.

Hvidvinen har en let og frisk smag af hyldeblomst, stikkelsbær og lime, mens rosévinen er mere tør med smag af hindbær, jordbær og citrus. Begge vine passede helt perfekt til den lette sommermad, og koster kun 60,- DKK flasken.







Efterårsmad med Havreris

Et samarbejde med Fazer Havreris

Vi er og bliver så evigt begejstrede for Havreris. Et innovativt og super bæredygtigt produkt, som fuldstændig sender de almindelige fuldkornsrís en tur på hvilebænken. At lave små miljømæssige ændringer i vores kost, kan betyde enormt meget på klimafronten, og Havreris er så absolut et super sted for familien at starte.

Efteråret er ankommet, og vi har glædet os til igen at smovse løs af rodfrugter, græskar, varme krydderier og comfort food.

I denne artikel har vi derfor samlet 4 lækre opskrifter, som alle centrerer sig om dejlig efterårsmad med Havreris. På de kommende sider finder du blandt andet opskriften på smagfulde risfrikadeller med grønkålssalat og syltede tomater og butternut-risotto med ristede pinjekerner.

Rigtig god fornøjelse.



Risfrikadeller med grønkålssalat og syltede tomater

4 personer | 45 minutter

Det skal du bruge

400 g hakket svinekød
2 dl kogte havreris
1 økologisk æg
1 lille løg
3 fed hvidløg
Salt og friskkværnet peber
Smagsneutral olie til stegning

Du skal også bruge

1 stort bundt grønkål
1 spsk. olivenolie
1 spsk. balsamicoeddike
1 tsk. stærk sennep
1 tsk. honning

Sådan gør du

Rør farsen sej med salt, og tilføj herefter havreris og æg i skålen. Vend et finthakket løg, revet hvidløg i farsen, og krydr med salt og peber. Steg en lille 'test-delle' på panden, så du kan smage, om farsen mangler ekstra krydderi. Steg herefter risfrikadellerne på en middelvarm pande i smagsneutral olie.

Skyl grønkål grundigt for jord, og slyng det for overskydende vand. Riv grønkål i mundrette stykker, og vend det i en dressing lavet på olivenolie, balsamicoeddike, sennep og honning. Top salaten med syltede tomater (find opskriften på næste side) og server herefter.

Syltede tomater

1 glas | 24 timer

250 g cherrytomater

Sukker

Hvid lagereddike

Kogende vand

Friske stængler timian

5 peberkorn

Sådan gør du

Halver cherrytomater og kom dem i et rent sylteglas med sukker, lagereddike, vand, timian og peberkorn. Lad tomaterne trække i minimum 1 døgn, og brug dem i salater, til grillmad og andre spændende kombinationer i køkkenet.





Butternut-risotto med ristede pinjekerner

4 personer | 45 minutter

Butternut risotto

½ butternut squash
Olivenolie

3 skalotteløg
2 fed hvidløg
1 spsk. smør
400 g havreris
700 ml grøntsagsbouillon
80 g parmesan
Salt og friskkværnet peber

Du skal også bruge

Friske salvieblade
Pinjekerner
Lidt ekstra parmesanost

Sådan gør du

Bag butternut med lidt olivenolie i ovnen på 200°C varmluft i 30 minutter. Når butternutten er bagt helt blød, blendes den til en ensartet græskarpure med en stavblender.

Hak skalotteløg og hvidløg fint, og svits det i smør på en sautering pande eller i en gryde. Tilsæt efter 2 minutter ris, og lad dem svitse lidt på panden. Hæld bouillon ved risene lidt af gangen, og rør i risottoen, så de ikke brænder på. Gentag processen til alt væsken er hældt ved, det tager ca. 20-25 minutter. Tjek risenes konsistens og vurder, om de behøver mere tid eller mangler væske. Er konsistensen god, tilføjes revet parmesan og græskarpure. Smag endeligt til med salt og friskkværnet peber.

Top med frisk salvie, pinjekerner og lidt ekstra parmesan. Herefter er risottoen klar til servering.

Rissalat med bagt græskar, mynte og rødløg

4 personer | 30 minutter

Det skal du bruge

4 dl Havreris
1 L grøntsagsbouillon

½ hokkaidogræskar

1 fed hvidløg

Olivenolie

Tørret rosmarin

Salt og friskkværnet peber

Du skal også bruge

1 lille rødløg

½ bundt frisk mynte

1 håndfuld pistacienødder

Sådan gør du

Kog havreris efter anvisning på pakken i grøntsagsbouillon. Sigt vandet fra, og stil de færdigkogte havreris til side, mens resten af salatens elementer forberedes.

Skræl hokkaido, og skær det i mellemtykke både. Vend bådene i hvidløg, olivenolie, rosmarin, salt og peber, og bag dem på 200°C varmluft i 15 minutter.

Vend de bagte græskarstykker i de kogte havreris, og top salaten med rødløg, frisk mynte og grofthakkede pistacienødder. Herefter er rissalaten klar til servering.





Vegansk paprikagryde med havreris

4 personer | 45 minutter

Det skal du bruge

- 2 mellemstore løg
- 2 fed hvidløg
- Olivেনolio
- 2 røde peberfrugter
- 200 g brune champignon
- 1 spsk. hvedemel
- 70 g tomatpure
- 3 spsk. sød paprika
- 1 tsk. cayennepeber
- 3 laurbærblade
- 1 dåse hakkede tomater
- 300 ml havrefløde
- Salt og friskkværnet peber

Du skal også bruge

- 4 dl havreris
- Friskhakket persille

Sådan gør du

Hak løg og hvidløg fint, og svits det i olivenolie sammen med peberfrugt og svampe i skiver. Tilsæt efter 3 minutter hvedemel, og lad den brænde lidt af. Kom herefter tomatpure og krydderier i gryden, og lad det tilberede i nogle minutter. Hæld hakkede tomater og havrefløde i, og lad den søde paprikagryde koge under låg i 25 minutter. Smag herefter endeligt til med krydderier og eventuelt lidt ekstra havrefløde.

Kog havreris efter anvisning på pakken, og server dem sammen med den søde paprikagryde og en masse friskhakket persille.



SENSOMMER COCKTAILS

Et samarbejde med Rombo

Sensommeren er faktisk et af de tidspunkter i Danmark, hvor vi har allerflest råvarer i sæson. Det er særligt frugter og friske bær, som trives nu, og dét kalder altså på cocktails i lange baner. I dette magasin er vi gået sammen med websiden **Rombo.dk** om, at kreere et hav af lækre og læskende sjusser med danske råvarer. Derfor finder du i denne artikel på opskrifter med både havtorn, brombær og danske kirsebær.

Rigtig god fornøjelse.



CHERRY KISS

1 cocktail | 10 minutter

Cherry kiss

4 cl **Kyro Dark Gin**

8 friske kirsebær uden sten

3 cl citronsaft

1,5 cl sukkersirup

1,5 cl æggehvide

Du skal også bruge

Isterninger

Friske kirsebær

Sådan gør du

Tilsæt Kyro Dark Gin, kirsebær, citronsaft og sukkersirup i en shaker, og mas kirsebærene godt med en muddler. Kom æggehvide i shakeren, og dry shake godt i 20 sekunder. Tilsæt herefter isterninger, og shake i yderligere 10 sekunder. Hæld cocktailen i et afkølet glas, og top med et friskt halveret kirsebær på toppen.

Herefter er cocktailen klar til servering.

CLOUDY COLLINS

1 cocktail | 10 minutter

Cloudy Collins

- 5 cl Jura 10 år single malt whisky
- 5 cl ufiltreret æblejuice
- 1 cl limesaft

Du skal også bruge

- Isterninger
- Frisk ingefær
- 1 skive citron

Sådan gør du

Fyld et glas med isterninger, og kom herefter Jura, æblejuice og friskpresset limesaft i. Rør grundigt i cocktailen med en røre-pind, og top med tynde skiver af frisk ingefær og en skive citron.

Herefter er cocktailen klar til servering.

BLACKBERRY DREAM

1 cocktail | 10 minutter

Blackberry dream

5 cl **Angostura 1919**

6 brombær

3,5 cl brombærsirup

3 cl citronsaft

Du skal også bruge

Knust is

Friske brombær

Sådan gør du

Kom Angostura, brombær, brombærsirup og citronsaft i en shaker, og mas med en mudler til de friske bær er blevet most. Shake med rigeligt is i 20 sekunder, og fine strain herefter den kolde cocktail i et glas med knuste ister-ninger. Top med friske brombær, og eventuelt lidt økologisk citronskal.

Herefter er cocktailen klar til servering.





SEA BUCKTHORN N' GINGER

1 cocktail | 10 minutter

Sea Buckthorn N' ginger

4 cl **Organic Barceló**
2 cl limesaft
3 cl havtornsirup
Gingerbeer

Du skal også bruge

Knust is
1 kvist rosmarin

Sådan gør du

Kom Organic Barceló, limesaft og havtornsirup i en shaker, og shake med rigeligt is i 20 sekunder. Fine strain herefter den kolde cocktail i et glas med knuste isterninger, hæld Gingerbeer til glassets kant, og top med en kvist frisk rosmarin.

Herefter er cocktailen klar til servering.



WIPED APPLE PIE

1 cocktail | 10 minutter

Gammeldags æblekage

3 cl Heaven Hill
4 cl ufiltreret æblemost
3 spsk. æblepure eller -mos
2 cl ribssirup

Du skal også bruge

Isterninger
Piskefløde 38%
Friske ribs

Sådan gør du

Kom Heaven Hill, æblemost, æblepure og ribssirup i en shaker, og shake med isterninger i 20 sekunder. Fine strain herefter den kolde cocktail i et glas, og top med letpisket flødeskum og friske ribs.

Herefter er cocktailen klar til servering.



TIP
DRYS MED KNUSTE
MAKRONER FOR DEN
FULDE ÆBLEKAGE-
OPLEVELSE.



GADTOFT & VISHOLM

TEMA: BÆREDYGTIGHED

4 SKØNNE
RETTER MED
ASPARGES

**MAGASINETS
MADPLAN**
Et samarbejde med Grøn Balance

**GRØNT FRA
SKOVBUNDEN**
Sådan sanker du fra den danske natur

PICNIC I DET FRI
Et samarbejde med Bråmhults

No. 3 | september-oktober 2020



GADTOFT & VISHOLM

TEMA: DANSK SOMMER

MAD MED
GRILL

**DEN PERFEKTE
MADPAKKE**
Til 5 forskellige aldersgrupper

**SOL, SOMMER
OG ROM**
Med mørk rom fra A.H. Riise

INTERVIEW
Med Ditte Julie Jensen

No. 2 | juli-august 2020



GADTOFT & VISHOLM

TEMA: DET VEGETARISKE EFTERÅR

MAD MED
GRÆSKAR

**VEGETARISK
MADPLAN**
5 klassikere helt uden kød

**VEGANSK
MORGENMAD**
'On the go'

INTERVIEW
Med CEO Henrik fra Naturli'

No. 1 | januar-februar 2020



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

No. 4 | november-december 2020



GADTOFT & VISHOLM

TEMA: CHAMPAGNE OG NYTÅRSGLITTER

ØSTERS
SÅ ALLE KAN VÆRE MED

Champagneguide
til nytårsfesten

**3 sukkerfrie
desserter**
I samarbejde med Good Good

**NYTÅRS-
INTERVIEW**
Med Lisbeth Østergaard

No. 5 | januar-februar 2021



GADTOFT & VISHOLM

TEMA: SUPER SUND

MAD MED
HAVRERIS

**6 VEGANSKE
SKÅLE**
I samarbejde med Naturli'

**DEN PERFEKTE
VALENTINSMENU**
For nybegyndere

INTERVIEW
med Anna + Juicen

No. 6 | marts-april 2021



GADTOFT & VISHOLM

TEMA: FORÅRSFORNEMMELSER

MORGENMAD FOR
HELE FAMILIEN
perfekt til påskeferien

DESSERTER
med forårsskaller

HØJTBELAGT
når det er allerbedst

INTERVIEW
med Carla Chloe Mickelborg

No. 7 | marts-april 2021



GADTOFT & VISHOLM

TEMA: FØDSELSDAGSFEST

NICE CREAM
helt uden sukker

VI INVITERER
til fødselsdagsfest

SKALDYRSGILDE
GADTOFT & VISHOLM x A TABLE STORY

COCKTAILS
Midsommerdrikke med gin

No. 8 | maj-juni 2021



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**

No. 9 | juli-august 2021