

PIMP DIN LIVRET MED GULEROD



100% DIN RET



**Jeg hedder Gorm, og jeg er kok.
Jeg elsker at lave mad - det er
herresjovt!**

**Jeg vil lære dig at lave mad
med gulerødder. Gulerødder
er helt geniale, for du kan lave
alt muligt med dem. Det er ret
smart.**

**Det er bare med at komme
igang! Brug opskrifterne her
i hæftet, og bliv super sej til
at lave mad med gulerødder.**



PIMP DIN LIVRET MED GULERØDDER!



LIVRETTER MED GULERØDDER

Hvad er din livret? Hvad er det bedste du ved? Her får du opskrifterne på 11 retter med gulerødder. Måske bliver en af dem din nye livret?



11 LIVRETTER

Mød 5 unge mennesker, som har taget udfordringen op, og pimpet deres livretter med gulerødder.

Se side 4-7

KØKKEN=TRÆNINGSLEJR

Bliv konge af køkkenet. Få tips og tricks til, hvordan du laver mad med gulerødder.

Se side 8-9.



SOCIALE MEDIER

Følg GoCook på sociale medier.

Se, hvordan på side 30-31

GO COOK MAD=CAMP MAN TAGER...



MAD=CAMP MED GORM

Jeg elsker gulerødder. Du kan lave alt muligt med gulerødder.

Jeg har inviteret 5 seje unge mennesker med på GoCook mad-camp. Sammen pimper vi deres livretter med gulerødder.

**Vi eksperimenterer og opfinder helt nye måder at lave mad med gulerødder.
Find opskrifterne på de næste sider.**





GoCook-mobilen. Det rullende køkken.



11 LIVRETTER MED GULERØDDER

11 livretter pippet med gulerødder på mange forskellige måder. Find opskrifterne her i hæftet.



SE VORES
PIMP'S PÅ
NÆSTE SIDE





NAVN Theresa

LIVRET Pizza

PIMP Gulerod i dejen og på toppen



“ Jeg elsker pizza og synes det kunne være sjovt at lave en pizza, der var sundere. På GoCook mad-camp'en lærte jeg at ælte og lave en rigtig sprød pizzabund.



NAVN Tobias

LIVRET Dampet laks

PIMP Gulerodstern i sovsen



“ I min fritid kører jeg cross. Jeg elsker, når det går stærkt. Jeg kan godt godt lide mad med spark i. På GoCook mad-camp'en lærte jeg at dampe laks.



NAVN Sara
LIVRET Tarteletter
PIMP Gulerodstern i sovsen



“ Efter en ridetur er det bedste jeg ved, min livret tarteletter. Min tartelet-rekord er tre. På GoCook mad-camp'en lærte jeg at lave tarteletter helt selv.



NAVN Daniel
LIVRET BBQ-burger
PIMP Coleslaw



“ Jeg var spændt på, om Gorm kunne lære mig noget nyt i køkkenet, som kunne pimpe min BBQ-burger. Sammen lavede vi coleslaw, og den passede rigtig godt til min burger.



NAVN Anton
LIVRET Gulerodskage
PIMP Syltede gulerodsstrimler



“ Jeg elsker at bage. Min yndlings-kage er gulerodskage. Gorm fandt på at sukker-sylte gulerodsstrimler og bruge dem, som topping til min gulerodskage.

KØKKEN=TRÆNINGSLÆJR



TYNDSKRÆLLER

Gulerodsstrimler kan bruges som pynt. Læg guleroden på et skærebræt. Skræl fra den ene ende mod den anden ende. Holdt godt fast i guleroden.



Scan koden, og se filmen: Sådan bruger du en tyndskræller.



BJØRNEKLOEN

Guleroden er rund, så den kan godt drille, når du skal skære den ud. Undgå at skære dig i fingrene. Fold hånden, som en bjørneklo, med fingrene let bøjedede og væk fra kniven.



Scan koden, og se filmen: Sådan undgår du at skære dig i fingrene.



BLENDE SUPPE

Stil gryden med den varme suppe ned i en køkkenvask. Så kan du nemmere se, hvad du laver, når du blander. Blend, til der ikke er flere klumper i suppen.



Scan koden, og se filmen: Sådan blander du suppe.



DAMPE LAKS

Svits grøntsagerne i en gryde. Hæld æblemost og fløde i gryden. Læg laksestykkerne oven på grøntsagerne. Læg låg på gryden. Damp laksen i 8 minutter.



Scan koden,
og se filmen:
Sådan damper du laks.



SKÆRE GULEROD I TERN

Skær guleroden i skiver på langs. Læg skiverne ovenpå hinanden, og skær dem igennem på langs igen. Skær guleroden igennem på den anden led, så du får tern.



Scan koden,
og se filmen:
Sådan skærer du
gulerødder i tern.

GÅ I KØKKEN- TRÆNINGSLÆJR MED GOCOOK=APP'EN

Med GoCook-app'en har du altid nemme opskrifter, små videoer og seje køkkentricks med i lommen.



Scan koden, og
hent GoCook-
app'en til iPad,
iPhone eller
Android-telefon.



4 PERSONER, 2 PIZZAER

THERESAS GULERODSPIZZA

Du skal bruge

Til pizzadej:

1 stor gulerod (ca. 100 g.)
2 ½ dl vand
25 g. gær
4 dl hvedemel
1 tsk. sukker
1 tsk. salt
1 spsk. olivenolie
2 dl grahamsmel

Til fyld:

250 g. kartofler
1 stor gulerod (ca. 100 g)
4 spsk. olie
2 tsk. salt
125 g. mild revet ost

Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Mål alle ingredienserne af.

Pizzadej:

3. Skyl og skræl guleroden. Riv den på den grove side af rivejernet.
4. Kom vandet i en stor skål. Smuldr gæren i vandet. Rør rundt med en grydeske, indtil gæren er opløst og der ikke er flere klumper.
5. Tilsæt halvdelen af hvedemelet og den revne gulerod, og rør rundt.
6. Tilsæt sukker, salt og olie og rør rundt.
7. Tilsæt resten af hvedemelet og alt rugmelet. Rør rundt.
8. Drys lidt mel på bordet, og vend dejen ud på bordet.
9. Ælt dejen med hænderne, til dejen slipper køkkenbordet og er en sammenhængende klump. Det tager cirka 10 minutter.
10. Kom dejen tilbage i skålen, og dæk skålen med husholdningsfilm.
11. Stil dejen til hævnning et lunt sted i cirka 1 time, til den er hævet til dobbelt størrelse.

Fyld:

12. Skyl kartoflerne og gulerødderne, og skræl dem.
13. Skær kartoflerne og gulerødderne i helt tynde skiver på siden af et rivejern. Du kan også bruge en tyndskræller. Læg skiverne på et rent viskestykke, og dup dem tørre med viskestykket.
14. Tænd ovnen på 225 grader, og kom bagepapir på to bageplader.
15. Drys lidt mel på bordet, og vend dejen ud på bordet.
16. Del dejen i to lige store stykker. Rul hvert stykke ud til en flad pizza med en kagerulle. Lav den eventuelt firkantet, hvis det er nemmere.
17. Pensl pizzabundene med halvdelen af olien. Fordel kartoffel- og gulerodsskiverne på pizzabundene.
18. Drys salt, og hæld resten af olien over kartoffel- og gulerodsskiverne. Drys ost på pizzaerne.
19. Bag pizzaerne én ad gangen i cirka 15 minutter til osten er smeltet og bunden er sprød.

TIP!

Du kan også toppe din pizza med finthakket chili. Det smager godt sammen med guleroden.



Scan koden, og se,
hvordan Theresa
pimper sin pizza
med gulerod.



Scan koden, og se,
hvordan Tobias
pimper sin lakseret
med gulerod.

TOBIAS LAKSERET

4 PERSONER

Du skal bruge

3 gulerødder (ca. 250 g.)
2 porrer
2 spsk. olie
2 dl æblemost
2 ½ dl fløde, 38%
1 tsk. salt
1 knivspids peber
4 laksefileter

Til ris:

4 dl vand
½ tsk. salt
2 dl fuldkornsrís

Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Mål alle ingredienserne af.
3. Skyl og skræl gulerødderne. Skær dem i store tern.
4. Skyl, og rens porrerne. Skær et langt snit tværs ned gennem porren. Skyl porren godt i koldt vand. Gør det samme med den anden porre. Skær porrerne i skiver.

Ris:

5. Kom vand og salt i en gryde, og bring det i kog.
6. Tilsæt risene, og kog dem i 12 minutter. Læg låg på gryden, og lad risene trække i 10 minutter.

7. Kom olie i en stor gryde, og varm det op. Kom porrer og gulerødder i gryden, og steg dem i 2 minutter.
8. Hæld æblemost, fløde, salt og peber i gryden.
9. Læg laksestykkerne oven på grøntsagerne. Vask hænder.
10. Læg låg på gryden, og damp laksestykkerne i 8 minutter. Tag gryden af varmen.
11. Tag laksstykkerne op ad gryden, og læg dem i et fad. Hæld grøntsager og sovs over laksen.
12. Server lakseretten med fuldkornsrís til.

TIP!

Du kan også bruge torsk i stedet for laks.

SARAS TARTELETTER

4 PERSONER

Du skal bruge

2 gulerødder (ca. 150 g.)

1 dåse asparges snitter

450 g. kyllingebryst

1 spsk. olie

3 ½ dl. vand

1 hønse-bouillonterning

50 g. smør

1 dl. hvedemel

½ tsk. salt

1 knivspids peber

12 tarteletter

Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Mål alle ingredienserne af.
3. Skyl, og skræl gulerødderne.
4. Skær gulerødderne i tern på 1x1 centimeter.
5. Stil en stor skål ned i køkkenvasken, og læg en si over. Hæld aspargesene og vandet i sien, og lad dem dryppe af. Gem vandet fra aspargesene.
6. Skær kyllingefileterne i tern på 2x2 centimeter. Vask hænder.
7. Kom olie i en gryde og varm op.
8. Steg kyllingeternene i 2 minutter. De må ikke blive brune.
9. Hæld vand, hønse-bouillonterningen og vandet fra aspargesene ned i gryden.
10. Læg låg på gryden, og bring vandet i kog. Kog i 15 minutter.
11. Stil en stor skål i køkkenvasken, og læg en si over. Hæld kylling og kogevand i sien. Gem kyllingekødet og kogevandet.
12. Kom smør i en gryde, og varm det op. Kom mel i gryden. Pisk kraftigt med et piskeris, så mel og smør samler sig.
13. Tilsæt lidt efter lidt 5 deciliter kogevand fra kyllingen, og varm sovsen op, til den koger. Hvis sovsen er for tyk, kan du tilsætte mere kogevand.
14. Hæld kylling, asparges og gulerodstern ned i sovsen. Varm tarteletfyldet, mens du rører rundt. Smag til med salt og peber.
15. Tænd ovnen, og lun tarteletterne. Se hvordan du gør på pakken.
16. Sæt tarteletterne på et fad, og kom fyldet i.

TIP!

Kog en hel kylling, hvis du skal lave tarteletter til mange.



Scan koden, og
se, hvordan Sara
pimper sine
tarteletter med
gulerod.



Scan koden, og se,
hvordan Daniel
pimper sin BBQ-
burger med gulerod.

DANIELS BBQ=BURGER

4 PERSONER

Du skal bruge

Til kød:

2 fed hvidløg
2 dl ketchup
½ dl olivenolie
2 spsk. brun farin
2 spsk. soja
½ tsk. stødt chili
½ tsk. salt
1 knivspids peber
450 g. kyllingebryst
2 spsk. olie

Til coleslaw:

3 gulerødder (ca. 200 g.)
¼ hvidkål (ca. 400 g.)
1 dl mayonnaise
1 dl cremefraiche, 18%
1 tsk. honning
1 tsk. sennep
½ citron
½ tsk. salt
1 knivspids peber

4 burgerboller, gerne fuldkorn

Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Mål alle ingredienserne af.

Kød:

3. Pil, og hak hvidløg.
4. Kom hvidløg, ketchup, olivenolie, brun farin, soja, stødt chili, salt og peber i en stor skål, og rør det sammen.
5. Skær kyllingebrysterne ud i tynde strimler, og læg dem ned i marinaden. Vask hænder. Rør rundt, så kyllingestykkerne bliver dækket af marinaden.
6. Kom husholdningsfilm over skålen, og sæt den i køleskabet i 20 minutter.

Coleslaw:

7. Skyl, og skræl gulerødderne.
8. Riv gulerødderne på den grove side af et rivejern.
9. Snit hvidkålen i tynde strimler.
10. Kom mayonnaise, cremefraiche, honning og sennep i en stor skål. Rør det sammen.
11. Pres saften af citronen ned i dressingen. Rør rundt. Kom salt og peber i. Rør rundt. Kom gulerod og hvidkål i dressingen. Bland det hele sammen.

Kød:

12. Tag kødet ud af køleskabet.
13. Kom olie på en stegepande, og varm det op.
14. Kom kødet på stegepanden, og steg i 8 minutter, til kødet er gennemstegt. Rør rundt, imens kødet steger.
15. Sluk for stegepanden, og læg kødet på en tallerken.
16. Lun burgerbollerne på en brødrister. Skær burgerbollerne over.
17. Fordel kødet og coleslaw i burgerbollerne. Server.

TIP!

Bag dine helt egne burgerboller med gulerødder. Se opskriften på side 24.

ANTONS GULERODSKAGE

1 KAGE

Du skal bruge

5 gulerødder (ca. 350 g.)
75 g. valnøddekerner
200 g. blødt smør
200 g. brun farin (ca. 2 ½ dl)
3 æg
200 g. hvedemel
2 tsk. stødt kanel
2 tsk. bagepulver

Til gulerodstopping:

2 gulerødder (ca. 150 g)
2 ½ dl vand
1 ½ dl sukker
saft og skal fra 1 økologisk citron

Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Mål alle ingredienserne af.
3. Tænd ovnen på 175 grader.
4. Skyl, og skræl gulerødderne.
5. Riv gulerødderne på den fine side af rivejernet.
6. Hak valnøddekernerne groft.
7. Kom smør, brun farin og æg i en skål. Pisk det sammen med en elpisker. Pisk i 5 minutter.
8. Kom hvedemel, kanel og bagepulver i en skål, og bland det sammen.
9. Vend hvedemel, kanel og bagepulver i smørblandingen. Bland det sammen.
10. Vend gulerødder og valnøddekernerne i dejen. Bland det sammen.
11. Smør en kageform på cirka 15x30 centimeter med smør, og hæld dejen over i formen.
12. Kom kagen i ovnen, og bag den i 1 time. Mens kagen bager, laver du gulerodstopping.

Gulerodstopping:

13. Skyl, og skræl gulerødderne. Brug en tyndskræller, og skræl gulerødderne i lange strimler.
14. Kom vand og sukker i en gryde, og bring det i kog.
15. Sluk for varmen, og tag gryden væk fra kogepladen.
16. Skyl citronen, tør den, og riv skallen af citronen på den fine side af rivejernet. Skær citronen over, og pres saften ud.
17. Kom citronsaft og citronskal i gryden, og rør rundt.
18. Kom gulerodsstrimlerne i gryden. Lad dem ligge i lagen til kagen er bagt færdig.
19. Hæld gulerødderne og lagen gennem en si, og lad dem dryppe af.
20. Tjek, om kagen er bagt færdig ved at stikke en stegenål eller en lille spids kniv ned midt i i kagen. Hvis der er dej på, så giv den 5 minutter mere.
21. Tag kagen ud af ovnen og lad den køle af.
22. Pynt kagen med gulerodsstrimlerne.



Scan koden, og se,
hvordan Anton
pimper sin
gulerodskage
med gulerod.

KORN=OTTO

4 PERSONER

Du skal bruge

4 dl perlebyg eller grødris
2 løg
4 gulerødder (ca. 300 g.)
2 spsk. olivenolie
6 dl vand
1 grøntsag-bouillonterning
4 spsk. parmesanost
50 g. flødeost naturel
½ tsk. salt
2 knivspids peber

Til pynt:

2 gulerødder
10 stilke persille

Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Mål alle ingredienserne af.
3. Hæld perlebyg i en si. Skyl perlerne under rindende koldt vand, og lad dem dryppe af.
4. Pil løgene, og hak dem.
5. Skyl og skræl gulerødderne. Skær dem i tern på cirka 2 centimeter.
6. Hæld olivenolie i en gryde, og varm den op. Kom løgene i, og steg dem i 2 minutter. De må ikke blive brune.
7. Hæld vandet i gryden, og varm det op. Opløs grøntsags-bouillonterningen i vandet.
8. Kom gulerødder og perlerne i gryden, og rør rundt.
9. Læg låg på gryden, og lad det koge i 20 minutter ved middel varme.
10. Smag på perlerne. Hvis de er hårde, skal de koge 5 minutter længere.
11. Riv parmesanosten på den fine side af et rivejern, og kom parmesanost og flødeost naturel i gryden. Rør rundt.
12. Smag korn-ottoen til med salt og peber.

Pynt:

13. Skyl og skræl gulerødderne. Skær lange strimler med en tyndskræller.
14. Kom koldt vand i en balje, og skyl persillen heri. Lad persillen dryppe af på et rent viskestykke. Dup persillen tør. Hak persillen.
15. Fordel korn-ottoen i fire dybe tallerkner. Pynt med strimler af gulerod og hakket persille.

TIP!

Du kan bruge perlespelt eller grødris i stedet for perlebyg. Server evt. lidt kylling til.





4 PERSONER

GULERØDSSUPPE

Du skal bruge

400 g. gulerødder
2 æbler
2 løg
2 fed hvidløg
4 spsk. olie
4 dl vand
4 dl æblemost
2 grøntsags-bouillonterninger
2 tsk. salt
2 knivspids peber
2 tsk. eddike

Til pynt:

½ bundt persille
2 spsk. cremefraiche

Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Mål alle ingredienserne af.
3. Skyl gulerødderne, skræl dem, og skær dem i tern.
4. Skyl æblerne, og skær dem i tern.
5. Pil løg og hvidløg, og hak dem.
6. Kom olie i en gryde, og varm den op. Kom løg og hvidløg i gryden, og steg i 2 minutter.
7. Hæld vand og æblemost i gryden, og tilsæt bouillonterningerne. Rør rundt.
8. Kom gulerødder og æbler i gryden.
9. Læg låg på gryden. Skru ned for varmen, og lad suppen koge i 20 minutter, til grøntsagerne er møre. Mærk med en lille spids kniv. Hvis gulerødderne slipper kniven, er gulerødderne møre.
10. Tag gryden af varmen, og lad suppen køle lidt af.

11. Blend suppen.
12. Kom salt, peber og eddike i suppen. Rør rundt.

Pynt:

13. Kom koldt vand i en balje. Skyl persillen i det kolde vand. Lad persillen dryppe af på et rent viskestykke. Dup persillen tør.
14. Hak persillen.
15. Server suppen i skåle, og pynt med cremefraiche og hakket persille.

TIP!

Du kan tilsætte mere vand, hvis suppen er for tyk.

GULERODSBOLLER

8 BOLLER

Du skal bruge

2 gulerødder (ca. 150 g.)

25 g. gær

2 dl vand

1 dl A38

1 dl grahamsmel

1 tsk. salt

5 dl hvedemel

Til pensling:

½ dl vand

Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Mål alle ingredienserne af.
3. Læg bagepapir på en bageplade, og tænd ovnen på 200 grader.
4. Skyl, skræl og riv gulerødderne på den fine side af rivejernet.
5. Smuldr gæren i en stor skål.
6. Hæld vandet i en gryde. Lun vandet. Det må ikke være varmere end lillefingervarmt.
7. Hæld det lune vand over gæren, og tilsæt A38. Rør, til gæren er opløst.
8. Kom den revne gulerod og grahamsmel i skålen. Rør det sammen.
9. Tilsæt salt, og rør godt.
10. Kom lidt efter lidt hvedemel i skålen. Slå luft i dejen med en røreske.
11. Tag dejen ud på bordet, og ælt den godt med hænderne. Dejen skal slippe køkkenbordet og være en sammenhængende dej.
12. Læg dejen i skålen, og kom husholdningsfilm over skålen. Lad dejen hæve et lunt sted i 15 minutter.
13. Rul dejen til en pølse, og del den i 8 stykker. Form 8 gulerodsboller, og sæt dem på bagepladen.
14. Læg et rent viskestykke over gulerodsbollerne. Lad bollerne hæve i 10 minutter.
15. Pensl bollerne med vand. Sæt bollerne midt i ovnen. Bag bollerne i cirka 15 minutter.
16. Tag gulerodsbollerne ud af ovnen, og lad dem køle af på en bagerist.



Pimp dine gulerodsboller med forskellige slags topping. Du kan fx toppe dem med fintreven gulerod, sesamfrø eller græskarkerner.







4 PERSONER

GORMS GULERØDSSALAT

Du skal bruge

6 gulerødder (ca. 450 g.)

½ citron

½ dl solsikkekerner

1 spsk. olivenolie

1 knivspids salt

Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Mål alle ingredienserne af.
3. Skyl gulerødderne, og skræl dem.
4. Brug en tyndskræller, og skræl lange strimler af gulerødderne ned i en skål.
5. Pres saften ud citronen og ned i skålen.
6. Kom solsikkekerner, olivenolie og salt ned i skålen.
7. Bland det hele sammen.

TIP!

Brug gulerødder i forskellige farver. De giver retten fantastiske farver. Du kan også bruge pastinak sammen med gulerødderne.

4 PERSONER

GULERODS- STÆNGER OG DIP

Du skal bruge

4 gulerødder (ca. 300 g.)

½ bundt dild

2 dl cremefraiche

1 fed hvidløg

1/2 tsk. salt

1 knivspids peber

Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Mål alle ingredienserne af.
3. Skyl, og skræl gulerødderne.
4. Skær gulerødderne ud i stave, og sæt dem i et glas.
5. Skyl dilden i en balje med koldt vand. Tag dilden op, og læg den på et rent viskestykke. Dup dilden tør.
6. Hak dilden fint.
7. Kom cremefraiche i en lille skål.
8. Kom dild i skålen. Rør rundt.
9. Pil hvidløget, og pres det ned i dressingen. Rør rundt.
10. Smag til med salt og peber.



4 PERSONER

BAGTE GULERØDDER

Du skal bruge

8 gulerødder i forskellige farver (ca. 600 g.)

1 tsk. salt

1 tsk. chiliflager

2 spsk. sesamfrø

2 spsk. olivenolie

Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Mål alle ingredienserne af.
3. Skyl, og skræl gulerødderne.
4. Skær gulerødderne ud i store tern på cirka 2x2 centimeter. Kom gulerødderne i et ildfast fad.
5. Drys salt, chiliflager og sesamfrø over gulerødderne. Hæld olivenolie over gulerødderne. Bland det hele sammen.
6. Tænd ovnen på 180 grader. Kom fadet med gulerødderne i ovnen. Bag gulerødderne i 25 minutter.
7. Tag gulerødderne ud af ovnen. Sluk for ovnen.



Spis fx kyling til de bagte gulerødder.

GÅ IKKE GLIP AF NOGET

FØLG GOCOOK PÅ DE SOCIALE MEDIER



Find GoCookDK
på Facebook

DELTA
i konkurrencer,
og vind fede
præmier!



Scan koden,
og følg GoCookDK
på Facebook.



Følg MIKKEL på
hans madrejse til
VERDENS ENDE

Tips og tricks til,
hvordan du bliver
KONGEN AF KØKKENET

**FÅ OPSKRIFTER
PÅ NEM OG
LÆKKER MAD**



Se, hvornår
GoCook kommer
til en by nær dig

GoCook på de sociale medier er til dig over 13 år.



#spanien
#glasål



#GoCookDk
#udafmitkøkken



#100%minpizza
#livret



#tørduispiseentunge?
#dødsret



GoCook på Instagram

Skal du have glas-ål til middag lige-som Mikkelt, der cykler til verdens ende? Mangler du idéer til, hvordan ovnstegt kylling bliver chilleren? Eller vil du bare vide, hvornår GoCook kommer til en by nær dig? Så følg GoCookDK på Instagram!



NYHED
Nu også på
Snapchat!



Følg os på Snapchat!

Kom med backstage, når Mikkelt tramper i pedalerne til Sydamerika, eller når GoCook laver rod i frugterne i Danmark. Følg GoCookDK på Snapchat!



160.000 børn og unge er i sving med GoCook over hele landet. Vær med! Smid dine forældre ud. Angrib gryderne. Lav 100% din ret på din måde!



Gå i kokkeskole med GoCook-app'en til iPad, iPhone og Android-telefoner. Hent app'en, og find opskrifter og videoer.

Missionen med GoCook er, at du skal blive bedre til at lave mad end dine forældre

