

MADPLAN



Dag 1
Frikadeller i fad med kartofler og porrer



Dag 2
Tartelet-tærter med bacon og porre



Dag 3
Karrysuppe med kylling og kartofler



Dag 4+5
Fylt spidskål med svinekød og bacon



Dag 6
Æggewraps med kylling



Dag 7
Karbonader i ovn



Dag 8
One pot kylling i karry med ris og grøntsager



Dag 9

Spidskålswraps med tun



Dag 10+11

Oksedeller i fad med paprikasovs



Dag 12

Æggekage med skinke, broccoli og ost



Dag 13

Biksemad i ovn



Dag 14

Pastafad med bacon og broccoli



Dag 15

Nemme kyllingenuggets i ovn med pastasalat



Dag 16

Gryderet med hakket oksekød og kartofler



Dag 17

Kylling med grøntsager i ovn



Dag 18

Fisk i ovn med porrer og gulerødder



Dag 19

Pitabrød med lækkert fyld



Dag 20

Stor madpandekage med oksekød



Dag 21+22

Porretærte på pastabund



Dag 23

Cremet grøntsagssuppe



Dag 24

Kartoffelfad med spinat og skinke



Dag 25

Paprikagryde i ovn



Dag 26

Stegte ris med hakket oksekød



Dag 27

Fyldte søde kartofler med
kyllingesalat



Dag 28

Tarteletter med skinke



Dag 29

Lækker kyllingetærte



Dag 30

Hakket oksekød i fad med sød
kartoffelmos

Obs!

Du finder indkøbslisten bagerst i dokumentet

Frikadeller i fad med kartofler og porrer



Fryseegnet: Nej

TIL 5 PERSONER

1650 g kartofler

600 g gulerødder

5 porrer

1 hønsebouillonterning

¼ dl kogende vand

7 dl fløde

2 ½ tsk salt

Peber

Frikadeller:

850 g hakket svinekød eller hakket kalv
og flæsk

2 ½ tsk salt

2 små løg

2 æg

3 spsk mel

3 spsk mælk

FREM GANGSMÅDE

Porre-kartoffelbund:

Forvarm ovnen til 200 grader.

Skræl kartofler og gulerødder, og skær begge dele i små mundrette stykker. Rens porrerne grundigt, og skær dem i tynde ringe. Kom grøntsagerne op i et ildfast fad.

Rør hønsebouillonterningen ud i det kogende vand, og tilsæt fløde, salt og lidt peber. Hæld flødeblandingen over grøntsagerne i fadet.

Sæt fadet i ovnen, og giv det 20 minutter. Forbered frikadellerne imens.

Frikadeller:

Rør det hakkede svinekød sejt med salt. Pil løget, og hak det fint. Rør det i farsen sammen med æg, mel og mælk.

Form farsen til frikadeller.

Tag fadet med grøntsagerne ud af ovnen, og læg frikadellerne ovenpå. Sæt det tilbage i ovnen, og steg det yderligere 20 minutter, til frikadellerne er gennemstegte, og grøntsagerne er møre.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 1171 kcal

Kulhydrat: 83 g

Protein: 52 g

Fedt: 67 g

Tartelet-tærter med bacon og porre



Fryseegnet: Ja

TIL 5 PERSONER

8 skiver bacon
2 ½ porrer (gem resten til dag 4)
6 æg
100 g creme fraiche
1 tsk salt
Peber
12 tarteletter

Spidskålssalat med æble:

400 g spidskål
200 g gulerødder
2 små æbler
1 ½ bdt persille

Persilledressing:

1 ½ bdt persille
450 g creme fraiche

FREM GANGSMÅDE

Forvarm ovnen til 175 grader.

Skær baconen i mindre stykker, og steg det helt sprødt. Lad det dryppe af på fedtsugende papir.

Skær toppen af porrerne, og kassér toppene. Rens porrerne grundigt for jord. Skær porrerne igennem på langs, og snit dem derefter helt fint.

Pisk creme fraiche, æg, salt og peber sammen. Kom porrer og bacon i æggemassen.

Sæt tarteletskallerne i et ildfast fad eller på en bageplade (evt. beklædt med bagepapir).

Fordel æggefyldet i tarteletskallerne, og bag æggeletterne i ovnen i ca. 20 minutter, til æggemassen har sat sig.

Spidskålssalat:

Skyl alle de indkøbte spidskål. På dag 4 skal der laves fyldte spidskål, så til denne salat skal det midterste af spidskålshovederne graves ud og bruges, imens de udhulede spidskålsbåde skal gemmes til dag 4. Halvér spidskålene, så du har 10 halve, og grav det midterste ud af disse halvdele. Kom spidskålsbådene i køleskabet, og gem dem til dag 4.

Tag 400 g af det spidskål, du har gravet ud af midten på kålhovederne, og snit det fint. Gem det resterende spidskål til dag 6.

Skræl gulerødder, og skær dem i tynde stave. Skyl æblerne, og fjern kernehusene. Skær dem i tynde stave. Du kan også rive gulerødder og æbler groft, hvis du synes, det er nemmere.

Skyl persillen, og hak den fint. Bland spidskål, gulerødder, æble og persille sammen, og servér spidskålssalaten med det samme.

fortsætter på næste side

Tartelet-tærter med bacon og porre



FREMGANGSMÅDE

Persilledressing:

Skyl persillen, og hak den fint. Rør det sammen med creme fraichen, og smag til med salt og peber.

Servér tartelet-tærterne med spidskålssalaten og persilledressing.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 849 kcal

Kulhydrat: 50 g

Protein: 25 g

Fedt: 59 g

Karrysuppe med kylling og kartofler



TIL 5 PERSONER

650 g gulerødder

650 g kartofler

500 g kyllingeinderfilet

Salt

Peber

70 g smør

3 små løg

4 spsk karry

2 l vand

5 hønsbouillonterninger

5 dl fløde

FREMGANGSMÅDE

Skræl gulerødder og kartofler, og skær dem i små tern. Sæt dem til side til senere.

Krydr kyllingeinderfileterne med salt og peber, og steg dem i halvdelen af smørret, til de er gennemstegte. Tag dem op, og sæt dem til side.

Pil løg, og hak dem fint. Steg dem ved middel varme i det resterende smør, til løgene er klare.

Tilsæt gulerødder, kartofler og karry, og svits det med et par minutter.

Hæld vand på, og smuldr bouillonterninger i gryden. Bring det i kog, og lad det simre, til kartofler og gulerødder er møre.

Skær eller riv kyllingen i mindre stykker, og kom dem i suppen sammen med fløden.

Smag karrysuppen til med salt og peber, og servér, når kyllingen er varmet godt igennem.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 900 kcal

Kulhydrat: 40 g

Protein: 30 g

Fedt: 68 g

Fylt spidskål med svinekød og bacon



FREMGANGSMÅDE

Forvarm ovnen til 200 grader.

Kom de halve spidskål op i et ildfast fad, og fordel halvdelen af smørret ovenpå. Bag kålen i ca. 10 minutter, imens du laver fylDET.

Skræl gulerødder, og riv dem groft.

Rens porrerne grundigt, og snit dem fint. Pil løg, og hak dem fint.

Kom gulerod, porre og løg op i en skål sammen med det hakkede kød. Tilsæt salt, æg, mel og mælk, og krydr med peber. Ælt farsen godt sammen.

Tag spidskålene ud af ovnen, og fordel farsen heri. Vikl baconskiver rundt om - sørg så vidt muligt for, at baconen kan nå ned og blive klemt fast under spidskålens bund, så det ikke krøller op under bagningen.

Fordel det sidste smør ovenpå.

Sæt de fyldte spidskål i ovnen igen, og bag det i 40 minutter, til farsen er gennemstegt, og baconen er gylden på toppen.

Persilledressing:

Skyl persille, og hak den fint. Rør det sammen med creme fraiche, og smag til med salt og peber.

Gem halvdelen af dressingen og de fyldte spidskål til dag 5.

TIL 5 PERSONER

Obs! Der laves dobbeltportion af retten, og halvdelen gemmes til dag 5, så mængderne ser således ud:

De 10 spidskålbåde, du lavede på dag 2

100 g smør

400 g gulerødder

2 ½ porrer

2 store løg

1 kg hakket svinekød eller hakket kalv og flæsk

1 ¼ spsk salt

2 æg

4 spsk mel

4 spsk mælk

Peber

15 skiver bacon

Persilledressing:

2 ½ bdt persille (gem resten til dag 6)

900 g creme fraiche

Fyldt spidskål med svinekød og bacon



FREMGANGSMÅDE

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 606 kcal

Kulhydrat: 21 g

Protein: 33 g

Fedt: 41 g

Fryseegnet: Nej

Æggewraps med kylling



Fryseegnet: Nej

TIL 5 PERSONER

Kylling:

Obs! Der laves dobbeltportion af kyllingeinderfileterne, og halvdelen fryses ned og gemmes til uge 4, så mængderne ser således ud:

1100 g kyllingeinderfilet
1 ¼ dl hønsbouillon
100 g tacokrydderi (ca. 2 ½ poser - gem resten til dag 17)

Coleslaw:

Obs! Der laves en stor portion af salat, og resterne gemmes til dag 7, så mængderne ser således ud:

Resten af spidskålen fra dag 1 (ca. 1100 g)
550 g gulerødder
4 æbler
3 ½ bdt persille
250 g creme fraiche
Salt
Peber

Æggewraps:

10 æg
5 spsk mælk
Smør til stegning

FREMGANGSMÅDE

Kylling:

Forvarm ovnen til 200 grader.

Kom et stykke stanniol i bunden af et ildfast fad, og læg kyllingeinderfileterne herpå. Hæld hønsbouillon og tacokrydderi over, og luk stanniolen til omkring kyllingen, så du har en lille pakke.

Steg kyllingen i ovnen i ca. 30 minutter. Lav coleslaw og æggewraps imens.

Coleslaw:

Snit spidskålen fint. Skræl gulerødder, og skær dem i tynde stave. Skyl æblerne, og fjern kernehusene. Skær dem i tynde stave. Du kan også rive gulerødder og æbler groft, hvis du synes, det er nemmere.

Skyl persillen, og hak den fint. Bland spidskål, gulerødder, æble og persille sammen, og gem ca. halvdelen af salaten til dag 7. Vend den resterende halvdel salat med creme fraiche, og smag til med salt og peber.

Æggewraps:

Pisk 2 æg sammen med 1 spsk mælk, og krydr æggemassen med salt og peber. Steg æggewrappen ved middel varme i lidt smør, til den har sat sig. Vend den, så den får lidt farve på den anden side. Fortsæt således med de resterende æg og det resterende mælk.

Træk den tilberedte kylling fra hinanden med to gafler, og vend kødet med lidt af stegevæsken. Tag halvdelen af kyllingen fra, og frys det ned til uge 4.

Fyld coleslaw og det resterende kylling i æggewrapsene, og servér med det samme.

Æggewraps med kylling



FREMGANGSMÅDE

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 548 kcal

Kulhydrat: 29 g

Protein: 43 g

Fedt: 28 g

Karbonader i ovn



Fryseegnet: Nej

TIL 5 PERSONER

1250 g kartofler

625 g mornaysauce

2 dl vand

Salt

Peber

600 g gulerødder

750 g hakket svinekød eller hakket kalv og flæsk

65 g rasp

400 g frosne ærter

15 g smør (1 spsk)

Tilbehør:

Resten af spidskålssalaten fra dag 6

FREM GANGSMÅDE

Tænd ovnen på 210 grader.

Skræl kartoflerne, og skær dem i mundrette stykker.

Rør mornaysauce og vand sammen i et ildfast fad. Krydr med salt og peber, men husk at mornaysaucen godt kan være salt i forvejen. Kom kartoflerne i fadet, og sæt det i ovnen i ca. 10 minutter.

Skræl gulerødderne, og skær dem i fine tern.

Form det hakkede kød til karbonader, og krydr dem med salt og peber. Kom raspen i en tallerken, og vend karbonadernes overside og kanter i raspen (men ikke undersiden).

Tag fadet ud af ovnen. Bland forsigtigt gulerødder og ærter sammen med kartoflerne i sovsen. Læg karbonaderne ovenpå (med rasp-siden opad).

Fordel nogle små smørklatter ovenpå karbonaderne, og sæt fadet tilbage i ovnen i ca. 30 minutter. De sidste 3-5 minutter kan du evt. sætte ovnen på "grill", så raspen bliver gylden og sprød, men hold godt øje med, at de ikke får for meget.

Servér de lækre karbonader med resten af spidskålssalaten fra dag 6.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 851 kcal

Kulhydrat: 82 g

Protein: 51 g

Fedt: 31 g

One pot kylling i karry med ris og grøntsager



Fryseegnet: Ja

TIL 5 PERSONER

750 g gulerødder
2 ½ bdt forårsløg (gem resten til dag 9)
1 ½ broccoli (gem resten til dag 14)
900 g kyllingeinderfilet
Lidt olie
Salt
Peber
2 ½ spsk karry
5 dl fløde
11 dl vand
4 terninger hønsebouillon
Saft af ½ citron
400 g ris (ca. 5 dl)

FREMGANGSMÅDE

Skræl gulerødder, og skær dem i mindre tern. Skyl forårsløg, og snit dem fint - du kan med fordel gemme lidt af den grønne del til servering for et friskt pift. Skyl broccoli, og skær den i mindre buketter.

Brun kyllingeinderfileterne af ved høj varme i lidt olie, og krydr godt med salt og peber. Skru ned for varmen, og tilsæt gulerødder, forårsløg og karry. Steg i yderligere to minutter.

Tilsæt broccolibuketter, fløde, vand, hønsebouillon, citronsaft og ris. Bring det i kog, og lad retten simre i 20-25 minutter, til både ris og kylling er møre. Rør rundt et par gange undervejs. Smag til med salt og peber.

Riv evt. kyllingen i mindre stykker med to gafler, og servér med et drys friske forårsløg på toppen.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 1019 kcal

Kulhydrat: 86 g

Protein: 54 g

Fedt: 49 g

Spidskålswraps med tun



TIL 5 PERSONER

15 blade spidskål (tag dem fra alle tre indkøbte kålhoveder)
Saften fra 1 stor citron
2 ½ tsk fint salt
5 ds tun i vand
500 g creme fraiche
½ bdt forårsløg
Peber
500 g gulerødder

FREM GANGSMÅDE

Bræk forsigtigt kålbladene af kålhovederne, så de ikke går i stykker.

Skyl kålbladene godt, og lad dem dryppe af. Kom dem i en stor skål, og pres citronsaft over dem. Drys med fint salt på alle kålbladene, og lad dem trække i minimum ½ time - så bliver de nemmere at rulle. Dette trin kan undlades, hvis aftensmaden skal gå ekstra hurtigt denne dag.

Pres væden fra tunen, og bland tun med creme fraiche i en skål. Hak ligeledes forårsløg, og bland det i tunsalaten. Smag til med salt og peber, men husk, at kålbladene også er lidt salte, hvis du har lagt dem i blød inden rulning.

Skræl gulerødderne, og riv dem på et rivejern.

Tag kålbladene op af citron/saltlagen, og lad dem dryppe godt af. Kom lidt tunsalat og revet gulerod på bladene, og rul som wraps.

Tip:

Bladene kan evt. skæres over på midten langs stilken, så de er nemmere at rulle. Er kålbladene for grove til at rulle, kan de sagtens spises som åbne wraps med fyld i, altså som en slags taco.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 380 kcal

Kulhydrat: 17 g

Protein: 26 g

Fedt: 21 g

Oksedeller i fad med paprikasovs



TIL 5 PERSONER

Obs! Der laves dobbeltportion af retten, og halvdelen gemmes til dag 11, så mængderne ser således ud:

Oksedeller:

2 store løg
5 fed hvidløg
1250 g hakket oksekød
40 g koncentreret tomatpuré (ca. 2 spsk)
2 æg
1 ¼ spsk salt

Paprikasovs:

10 peberfrugter
2 store løg
5 fed hvidløg
7 ½ dl fløde
3 ds hakkede tomater
115 g koncentreret tomatpuré (ca. 6 ¼ spsk)
3 ¾ spsk paprika
2 ½ tsk salt

Tilbehør:

1 kg pasta

FREMGANGSMÅDE

Pil løg og hvidløg, og hak begge dele fint. Kom løg og hvidløg op i en skål sammen med hakket oksekød og de øvrige ingredienser til kødbollerne. Ælt det til en sammenhængende fars, og sæt den derefter på køl, imens de øvrige ingredienser forberedes.

Skyl peberfrugter, og skær dem i små tern. Pil løg og hvidløg, og hak begge dele fint. Kom det op i et ildfast fad.

Rør fløde, hakkede tomater, tomatpuré, paprika og salt sammen til en sovs. Krydr med peber, og hæld paprikasovsen over grøntsagerne i fadet. Vend det sammen.

Tag farsen ud af køleskabet, og form det til runde frikadeller. Læg dem oveni sovsen i fadet, og sæt fadet i ovnen. Steg retten i 25 minutter ved 210 grader, til oksedellerne er gennemstegte.

Kog imens pastaen, til den er al dente.

Gem halvdelen af pastaen, oksedeller og sovs til dag 11.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 952 kcal
Kulhydrat: 98 g
Protein: 39 g
Fedt: 43 g

Æggekage med skinke, broccoli og ost



TIL 5 PERSONER

Lidt olie

2 store hoveder broccoli

1 stort løg

250 g skinketern eller -strimler

125 g revet ost

15 æg

1 ¼ tsk salt

½ tsk peber

Servering:

Ca. 10 skiver rugbrød

Ca. 125 g smør

FREMGANGSMÅDE

Skyl broccoli, og skær den i små buketter/stykker.
Hak løget.

Smør et ildfast fad (ca. 25x20 cm) med olie, og kom broccoli, løg og skinketern i fadet. Drys revet mozzarella ovenpå.

Pisk æg sammen med salt og peber, og fordel æggemassen over retten.

Bag æggekagen i ovnen ved 200 grader i ca. 25-30 minutter, eller til den er gylden. Servér med rugbrød og smør til.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 867 kcal

Kulhydrat: 33 g

Protein: 49 g

Fedt: 54 g

Biksemad i ovn



Fryseegnet: Nej

TIL 5 PERSONER

2 ½ kg kartofler

3 løg

75 g smør

4 spsk olie

Salt

Peber

8 skiver bacon

5 æg

Evt. ketchup

FREMGANGSMÅDE

Forvarm ovnen til 250 grader. Skræl kartoflerne, og skær dem i mundrette tern. Fjern skrællen fra løgene, og skær dem i tynde både.

Smelt smørret, og bland det med olien. Hæld smør-olieblandingen over kartofler og løg, og bland det godt sammen. Krydr grundigt med salt og peber, og hæld det op i et ovnfast fad eller på en bageplade beklædt med bagepapir.

Sæt fadet i ovnen, og lad kartofler og løg stege ca. 40 minutter. Vend rundt i blandingen et par gange undervejs.

Tag fadet ud af ovnen, og lav huller til æggene. Slå et æg ud i hvert hul, og krydr med salt og peber. Læg baconskiverne ovenpå kartoflerne - skær dem evt. over på midten, så de bedre kan være der.

Sæt biksemaden i ovnen igen, og lad den stege i ca. 10 minutter yderligere, til baconen er sprød, og æggene er færdigstegte.

Servér evt. med ketchup til.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 780 kcal

Kulhydrat: 85 g

Protein: 21 g

Fedt: 38 g

*Næringsberegningen omfatter ikke ketchup

Pastafad med bacon og broccoli



Fryseegnet: Nej

TIL 5 PERSONER

20 skiver bacon
750 g pasta (Obs! Der koges ekstra pasta, som skal bruges på dag 16)
1 ½ broccoli
400 g mornaysauce
250 g revet ost
Salt
Peber

Spidskålssalat:

Obs! Der laves dobbeltportion af salat og dressing, så mængderne ser således ud:

Resten af de 3 spidskålshoveder
2 bdt forårsløg
600 g ærter (optøede)

Persilledressing:

3 bdt persille
500 g creme fraiche
Saft af 1 stor citron
Evt. 3 ½ spsk vand

FREM GANGSMÅDE

Læg baconskiverne på en bageplade beklædt med bagepapir. Tænd ovnen på 225 grader, og sæt bagepladen i ovnen. Steg baconen sprødt i de ca. 20 minutter, det tager for ovnen at forvarme. Der kan være forskel på ovne, så hold øje med, at det ikke brænder på, og giv det evt. lidt længere tid, hvis baconen ikke er sprød efter de 20 minutter.

Kog imens pastaen i letsaltet vand, til den er al dente. Gem halvdelen af den kogte pasta til dag 15.

Skær broccoli ud i mindre buketter. Skær de sprøde baconskiver i mindre stykker.

Bland den anden halvdel pasta sammen med broccoli, bacon og mornaysauce samt halvdelen af osten i et ovnfast fald. Krydr med salt og peber, og drys resten af osten på toppen.

Bag pastaretten i ca. 10 minutter – sæt evt. ovnen på grill, så osten smelter og bliver gylden.

Spidskålssalat:

Fjern stokken fra spidskål. Snit det super fint, og kom det op i en passende skål. Skyl forårsløgene, og snit dem fint. Bland spidskål, forårsløg og ærter sammen. Gem halvdelen af spidskålssalaten til dag 15.

Persilledressing:

Skyl persille, og hak det fint. Bland det sammen med creme fraiche og citronsaft, og krydr dressingen med salt og peber. Tilsæt evt. vandet, hvis du gerne vil have en lidt tyndere dressing. Gem halvdelen af dressingen til dag 15.

Bland spidskålssalat og dressing sammen lige inden servering, eller servér dressingen ved siden af.

Pastafad med bacon og broccoli



FREMGANGSMÅDE

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 946 kcal

Kulhydrat: 76 g

Protein: 43 g

Fedt: 50 g

Nemme kyllingenuggets i ovn med pastasalat



Fryseegnet: Ja (nuggetsene er)

TIL 5 PERSONER

900 g kyllingeinderfilet

250 g rasp

2 ½ tsk hvidløgspulver

Salt

Peber

4 æg

Ca. 50 g smør

Lidt olie

Pastasalat:

Den gemte pasta fra dag 14

250 g creme fraiche

Den gemte spidskålssalat fra dag 14

Den gemte dressing fra dag 14

FREM GANGSMÅDE

Forvarm ovnen til 220 grader.

Skær kyllingeinderfileterne over på midten.

Bland rasp sammen med hvidløgspulver, og krydr det godt med salt og peber.

Pisk æggene sammen.

Vend først kyllingestykkerne i raspen, dernæst i æg og så tilbage i raspen. Læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir.

Fordel smørret ovenpå i små klatter.

Sæt bagepladen i ovnen, og steg de små nuggets i 12 minutter. Tag pladen ud af ovnen, vend kyllingestykkerne, og dryp med lidt olie på hver. Sæt pladen tilbage i ovnen, og steg dem yderligere 8-10 minutter, til de er sprøde og gennemstegte.

Pastasalat:

Vend den gemte pasta sammen med creme fraiche og den gemte spidskålssalat og dressing. Smag til med salt og peber.

Servér de sprøde kyllingenuggets med pastasalaten og evt. ketchup til.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 1302 kcal

Kulhydrat: 154 g

Protein: 38 g

Fedt: 57 g

Gryderet med hakket oksekød og kartofler



FREM GANGSMÅDE

Varm olien i en gryde/wok. Brun kødet i olien ved høj varme. Snit hvidløg fint, og bland det sammen med kødet. Tilsæt ligeledes karry og evt. gurkemeje.

Skræl kartofler og gulerødder, og skær dem i mundrette stykker. Kom dem i gryden, og lad dem stege et par minutter ved middel varme.

Tilsæt kokosmælk og vand, og lad retten simre i 10-20 minutter, eller til kartoflerne er møre.

Skyl forårsløgene, og skær dem i skiver.

Smag retten til med salt og peber. Drys med forårsløgene ved servering.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 1007 kcal

Kulhydrat: 52 g

Protein: 49 g

Fedt: 65 g

TIL 5 PERSONER

5 spsk olie

1 kg hakket oksekød

3 små fed hvidløg

5 tsk karry

1 kg kartofler

1 kg gulerødder

3 ds kokosmælk

2 ½ dl vand

Salt

Peber

1 bdt forårsløg

Kylling med grøntsager i ovn



TIL 5 PERSONER

1250 g kartofler
5 peberfrugter
5 bdt forårsløg
1 dl olie
100 g tacokrydderi (ca. 2 ½ breve)
5 tomater
750 g kyllingeinderfileter

Creme fraiche dressing:

Obs! Der laves dobbeltportion af dressingen, så mængderne ser således ud:

1 kg creme fraiche
Salt
Peber

FREMGANGSMÅDE

Forvarm ovnen til 220 grader.

Skræl kartoflerne, og skær dem i små tern. Skyl peberfrugter, og skær dem i strimler. Skyl forårsløg, og skær den grønne top af. Gem den grønne top til dressingen. Skær den hvide del af forårsløgene i grove stykker. Vend grøntsagerne i ca. $\frac{2}{3}$ af olien, og $\frac{1}{2}$ af tacokrydderiet.

Fordel grøntsagerne på en bradepande beklædt med bagepapir. Skær tomater i både, og læg dem på bagepladen. Tomaterne afgiver noget væske under stegningen, så du kan evt. placere dem ude i siden af pladen, så væsken ikke siver ind i de andre grøntsager.

Smør kyllingeinderfileterne ind i den resterende $\frac{1}{3}$ olie og den sidste halvdel tacokrydderi. Læg kyllingen ovenpå grøntsagerne, og sæt bagepladen i ovnen. Steg det ca. 20-25 minutter, til kyllingen er gennemstegt, og kartoflerne er møre. Giv det evt. et par minutter under grill, så grøntsagerne får en sprød kant.

Creme fraiche dressing:

Snit den gemte grønne del af forårsløgene fint, og rør det sammen med creme fraiche. Smag til med salt og peber, og kom halvdelen op i en lufttæt beholder, som gemmes til dag 19. Servér resten af dressingen til den lækre ovnbagte kylling og grøntsager.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 837 kcal
Kulhydrat: 63 g
Protein: 42 g
Fedt: 44 g

Fisk i ovn med porrer og gulerødder



Fryseegnet: Nej

TIL 5 PERSONER

4 porrer

750 g gulerødder

625 g mornaysauce

Salt

Peber

Ca. 550 g laksefilet, torskfilet eller anden fisk

Evt. lidt citronsaft

500 g pasta

FREM GANGSMÅDE

Tænd ovnen på 200 grader.

Rens porrerne, og skær dem i skiver. Skræl gulerødderne, og skær dem ligeledes i skiver. Bland porrer og gulerødder sammen med mornaysauce i et ildfast fad. Krydr med salt og peber, og bag i ovnen i ca. 25 minutter.

Sæt en gryde over med vand til at koge pastaen i.

Fjern skindet fra fisken (hvis der er skind på). Dryp evt. lidt citronsaft over fisken, og krydr med salt og peber.

Tag fadet ud af ovnen, og rør forsigtigt i det med en ske. Læg fisken ovenpå, og bag i yderligere 10-12 minutter.

Kog pastaen efter anvisningen på pakken, og server det til retten.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 880 kcal

Kulhydrat: 101 g

Protein: 44 g

Fedt: 30 g

*Næringsberegningen tager udgangspunkt i, at man bruger laks, og den kan derfor afvige fra tallene, hvis man bruger en anden slags fisk.

Pitabrød med lækkert fyld



TIL 5 PERSONER

10 æg
3 peberfrugter
5 tomater
1 spidskål
Salt
Peber
10 pitabrød
Den gemte creme fraiche dressing fra dag 17
Evt. andre rester af f.eks. (ovnbagte) grøntsager, kød, bacon osv.

FREM GANGSMÅDE

Kog æggene 9-10 minutter, til de er hådkogte. Lad dem køle af.

Skyl peberfrugter, og fjern kerner og hvide hinder. Skær peberfrugterne i små tern. Skyl tomater, og skær dem i skiver. Skyl spidskål, og snit det fint.

Varm pitabrødene efter anvisningen på pakken. Pil imens de hådkogte æg, og skær dem i skiver.

Skær en lille lomme i pitabrødene, og fyld dem med æg, grøntsager og creme fraiche dressing. Har du andre rester, kan du også sagtens bruge dem i pitabrødene.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 857 kcal

Kulhydrat: 101 g

Protein: 33 g

Fedt: 34 g

*Næringsberegningen er baseret på, at pitabrødene laves med æg. Laves de med andre rester, kan tallene afvige.

Stor madpandekage med oksekød



TIL 5 PERSONER

Fyld:

2 små løg
3 fed hvidløg
2 bdt forårsløg
2 peberfrugter
800 g hakket oksekød
30 g smør
2 ds hakkede tomater
Salt
Peber

Pandekagedej:

200 g hvedemel
7 ½ dl mælk
3 tsk salt
7 æg
Lidt olie til at smøre med

Anretning af madpandekagen:

150 g revet ost
3 tomater

FREMGANGSMÅDE

Hak løg, hvidløg, forårsløg og peberfrugt, og stil det til side. Brun oksekødet af i smørret på en pande ved høj varme. Tilsæt hvidløg og løg, og lad det stege i ca. 2 minutter.

Tilsæt forårsløg (gem lidt til pynt), samt peberfrugt og hakkede tomater, og lad det koge under låg ved høj varme i ca. 6-7 minutter. Smag til med salt og peber, og stil fyldet til side.

Pandekagedej:

Pisk mel, mælk og salt sammen til en ensartet masse, og pisk æggene i massen ét ad gangen. Tildæk en bradepande (ca. 30x40 cm) med bagepapir, og smør med rigeligt fedtstof. Hæld pandekagedejen ud i bradepanden, og bag den ved 225 grader i ca. 20 minutter, eller indtil den er færdig.

Servering af madpandekagen:

Tag pandekagen ud af ovnen, og tag den forsigtigt op af bradepanden. Læg den på et skærebræt, og fordel næsten alt fyldet på pandekagen. Rul den sammen, og kom det sidste fyld på toppen.

Skær tomaterne i skiver, læg dem ovenpå fyldet, og afslut med mozzarella. Stil den fyldte madpandekage i et fad, og bag den i ovnen ved 200 grader, indtil osten er smeltet.

Drys med resten af forårsløgene på toppen.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 744 kcal
Kulhydrat: 52 g
Protein: 59 g
Fedt: 35 g

Porretærte på pastabund



TIL 5 PERSONER

400 g pasta
Lidt olie til at smøre fadet med
12 æg
1 kg creme fraiche
Salt
Peber
250 g revet ost
8 porrer
400 g skinketern eller -strimler

Evt. tilbehør:

1100 g gulerødder

FREMGANGSMÅDE

Kog pastaen efter pakkes anvisning. Lad derefter vandet dryppe af.

Smør et tærtefad eller et andet ildfast fad med olie, og fordel pastaen i fadet.

Bland æg og creme fraiche sammen med salt og peber. Bland osten i.

Rens porrerne, og skær dem i skiver. Bland dem i æggemassen sammen med skinken.

Fordel fyldet over pastabunden, og bag porretærten i ca. 30-40 minutter ved 225 grader.

Gem halvdelen af porretærten til dag 22. Servér evt. porretærten med gulerødsstænger til.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 614 kcal

Kulhydrat: 39 g

Protein: 32 g

Fedt: 35 g

*Næringsberegningen omfatter ikke det valgfrie tilbehør.

Cremet grøntsagssuppe



Fryseegnet: Nej

TIL 5 PERSONER

2 store løg
750 g kartofler
150 g gulerødder
3 peberfrugter
2 ½ spsk olie
2 ½ spsk karry eller den dobbelte mængde paprika
2 l vand
5 hønsebouillonterninger
2 ½ dl fløde
1 ½ dl mælk
Evt. lidt sukker
Salt
Peber
Evt. rester af kød fra ugen

FREMANGSMÅDE

Pil løg, og hak det fint. Skyl forårsløg, og snit også disse fint.

Skræl gulerødder og kartofler, og skær dem i små tern.

Skyl spidskål og peberfrugt. Snit spidskål fint, og skær peberfrugt i små tern.

Svits alle grøntsagerne i olien i en gryde ved middel varme i ca. 10 minutter. Tilsæt karry eller paprika, og svits det et par minutter.

Tilsæt vand og bouillonterninger, og bring det i kog. Lad det simre ca. 20 minutter, til grøntsagerne er møre.

Tilsæt fløde og mælk, og lad suppen simre 5 minutter yderligere. Smag suppen til med salt, peber og evt. lidt sukker.

Hvis du har rester af kød fra ugens løb, kan de også sagtens komme i suppen.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 537 kcal

Kulhydrat: 46 g

Protein: 9 g

Fedt: 35 g

*Næringsberegningen er baseret på suppen uden kød. Tilsættes der kød, kan tallene derfor afvige fra det angivne.

Kartoffelfad med spinat og skinke



Fryseegnet: Nej

TIL 5 PERSONER

1100 g kartofler

2 store løg

Lidt olie

Salt

Peber

10 æg

250 g creme fraiche

250 g revet ost

65 g babyspinat

5 små tomater

250 g skinketern eller -strimler

FREMANGSMÅDE

Forvarm ovnen til 200 grader.

Skræl kartofler, og skær dem i små stykker. Pil løgene, og hak dem fint. Kom begge dele op i et ildfast fad, og vend det godt rundt med lidt olie samt salt og peber. Sæt fadet i ovnen, og steg det 15 minutter.

Pisk æg, creme fraiche og revet mozzarella sammen. Gem lidt af mozzarellaen til at drysse på toppen. Krydr med salt og peber.

Skyl spinaten, og hak den groft. Skyl tomater, og skær dem i tynde skiver.

Tag fadet med løg og kartofler ud af ovnen, og tilsæt spinat, æggemasse og skinkestrimler. Bland det godt sammen.

Læg tomatskiverne ovenpå, og drys med lidt revet mozzarella.

Bag kartoffelfadet i ca. 30-35 minutter, til æggemassen er stivnet, og osten er gylden på toppen.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 753 kcal

Kulhydrat: 51 g

Protein: 43 g

Fedt: 40 g

Paprikagryde i ovn



Fryseegnet: Ja

TIL 5 PERSONER

500 g champignoner
Lidt smør
12 skiver bacon
5 peberfrugter
2 store løg
1 ¼ terning hønsebouillon
4 dl kogende vand
90 g koncentreret tomatpuré
3 ¾ spsk paprika
3 ½ dl fløde
2 dl mælk
2 tsk salt
Lidt sukker
Peber
Ca. 1500 g kyllingeinderfilet (den store mængde skyldes, at der steges ekstra kylling, som skal bruges på dag 27)

Tilbehør:

850 g ris (ca. 10 ½ dl)(den store mængde skyldes, at der koges ekstra ris, som skal bruges på dag 26)

FREMANGSMÅDE

Forvarm ovnen til 200 grader.

Rens champignonerne grundigt for jord, og skær dem i mindre stykker. Fordel dem i den ene side af et ildfast fad, og kom små smørklatter ovenpå. Drys med lidt salt og peber. Skær baconen i mindre stykker, og læg dem i den anden side af det ildfaste fad. Sæt det i ovnen i ca. 15 minutter, til baconen er sprød.

Skyl imens peberfrugter, og skær dem i små tern. Husk at fjerne de hvide hinder og kerner. Pil løg, og hak dem fint.

Rør hønsebouillonterningen ud i det kogende vand, og tilsæt dernæst koncentreret tomatpuré, paprika, fløde, mælk og salt. Rør det godt sammen, og krydr med en smule sukker og lidt peber.

Tag fadet med bacon og champignon ud af ovnen. Hvis du gerne vil bevare baconternenes sprødhed, kan du tage dem op af fadet nu og drysse dem over den færdige ret senere. Ellers lader du dem bare blive i fadet, så de kan give smag til sovsen.

Tilsæt peberfrugter og løg til fadet, og hæld paprikasovsen over. Vend det hele godt sammen.

Krydr kyllingeinderfileterne med salt og peber, og læg halvdelen af dem oveni paprikasovsen. Læg de resterende kyllingeinderfileter i et andet ildfast fad. Sæt fadene i ovnen, og steg det hele i 20-25 minutter, til kyllingen er gennemstegt og mør.

Kog imens risene efter anvisningen på pakken. Gem halvdelen af risene til dag 26, og gem de ekstra kyllingeinderfileter til dag 27. Servér paprikagryden med den resterende mængde ris til.

Paprikagryde i ovn



FREMGANGSMÅDE

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 1028 kcal

Kulhydrat: 90 g

Protein: 57 g

Fedt: 48 g

Stegte ris med hakket oksekød



Fryseegnet: Nej

TIL 5 PERSONER

2 bdt forårsløg

2 hoveder broccoli

3 peberfrugter

7 fed hvidløg

700 g hakket oksekød

5 spsk olie

1 dl sojasauce

½ tsk sukker

De kogte ris fra dag 25

5 æg

FREMGANGSMÅDE

Skyl forårsløg, og snit dem fint. Skyl broccoli, og skær den i små buketter. Du kan også snitte stokken fint og komme i retten. Skyl peberfrugter, og skær dem i tynde strimler. Pil hvidløg, og hak dem fint. Sæt alle grøntsagerne til side til senere.

Varm olien op i en wok eller en stor pande, og svits det hakkede oksekød heri ved høj varme, til det er godt brunet af. Tilsæt halvdelen af sojasaucen og lidt sukker.

Kom alle grøntsagerne på panden, og svits dem med i fem minutter. Tilsæt ris og den resterende mængde sojasauce, og svits igen i fem minutter.

Pisk æggene sammen. Lav lidt plads i den ene side af panden, og hæld æggene ud herpå. Rør rundt i dem, til de begynder at stivne som røræg, og bland dem herefter sammen med det andet på panden. Smag de stegte ris til med peber og evt. ekstra sojasauce.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 818 kcal

Kulhydrat: 79 g

Protein: 49 g

Fedt: 32 g

Fyldte søde kartofler med kyllingesalat



Fryseegnet: Nej

TIL 5 PERSONER

8 søde kartofler (den store mængde skyldes, at nogle af dem skal bruges på dag 30)

5 spsk olie

Salt

Peber

De tilberedte kyllingeinderfileter fra dag 25

400 g creme fraiche

1 ¼ bdt forårsløg (gem resten til dag 29)

5 små tomater

65 g babyspinat

FREMGANGSMÅDE

Skrub de søde kartofler grundigt, og flæk dem på langs. Læg de halve kartofler på en bageplade beklædt med bagepapir, og dryp dem med olien. Krydr med salt og peber, og bag kartoflerne ved 200 grader i 50-60 minutter. Gem 6 af de halve søde kartofler til dag 30.

Riv den tilberedte kylling i mindre stykker, og bland dem med creme fraiche.

Skyl forårsløg, og snit dem fint. Rør dem i kyllingesalaten, men gem en smule til at pynte med.

Skyl tomater, og hak dem fint. Skyl babyspinaten grundigt.

Top de resterende halve bagte kartofler med spinat, kyllingesalat og hakkede tomater. Drys til sidst med lidt forårsløg.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 631 kcal

Kulhydrat: 49 g

Protein: 40 g

Fedt: 29 g

Tarteletter med skinke



Fryseegnet: Ja

TIL 5 PERSONER

5 porrer
250 g gulerødder
4 dl vand
2 ½ hønsebouillonterninger
100 g smør
75 g hvedemel
7 dl mælk
200 g ærter
400 g skinketern eller -strimler
1 ½ dl fløde
20 tarteletter

Tilbehør:

200 g ærter
650 g gulerødder

FREMGANGSMÅDE

Rens porrer grundigt, og snit dem i tynde ringe. Skræl gulerødder, og skær dem i små tern.

Bring vand i kog i en gryde, og opløs hønseboullonen heri. Tilsæt porrer og gulerødder, og lad det koge i 10 minutter. Hæld grøntsager og bouillon over i en anden skål, og gem det til senere.

Smelt smørret i samme gryde, som du har kogt grøntsagerne i. Tilsæt mel, og rør det godt ud heri. Pisk mælken i lidt ad gangen, så du er sikker på, at melbollen har optaget væsken, inden du tilsætter nyt.

Pisk dernæst hønsebouillon (med gulerodstern og porrer) i, og lad det simre i fem minutter. Smag til med salt og peber. Hvis det stadig smager af hvedemel, skal det koge yderligere fem minutter.

Tilsæt ærter, skinke og fløde, og lad det simre yderligere 5-10 minutter. Lun tarteletskallerne i ovnen imens.

Fyld tarteletterne med skinkefyldet, og servér med det samme.

Tilbehør:

Skræl gulerødderne, og skær dem i stave. Kog dem i let saltet vand i ca. 10-15 minutter. Tilsæt ærterne det sidste minut. Hæld vandet fra, og servér grøntsagerne til tarteletterne.

HUSK:

Tag kyllingen fra dag 6 op af fryseren - den skal bruges i tærten på dag 29.

Tarteletter med skinke



Fryseegnet: Ja

FREMGANGSMÅDE

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 1112 kcal

Kulhydrat: 97 g

Protein: 39 g

Fedt: 60 g

Lækker kyllingetærte



Fryseegnet: Nej

TIL 5 PERSONER

Tærtedej:

150 g koldt smør

275 g mel

½ tsk salt

Ca. 2 ½ spsk koldt vand

Fyld:

3 peberfrugter

¾ bdt forårsløg

50 g babyspinat

10 æg

150 g creme fraiche

1 ¾ tsk salt

Peber

Den gemte kylling fra dag 6 (optøet)

FREMANGSMÅDE

Tærtedej:

Smuldr smørret ud i melet Bland salt i melblandingen, og tilsæt vand. Ælt dejen hurtigt sammen. Er den stadig meget smuldrende, kan du tilsætte lidt mere vand. Kom tærtedejen på køl i min. 30 minutter.

Rul tærtedejen ud eller tryk den ud i en form, ca. 25x20 cm. Du kan bruge et hvilket som helst ovnfast fad (den skal bare helst ikke have alt for høje kanter).

Prik tærtebunden med en gaffel, og forbag den i ovnen ved 225 grader i 10 minutter.

Fyld til tærten:

Skyl peberfrugter, og skær dem i små tern. Husk at fjerne de hvide hinder og kerner. Skyl forårsløg, og snit dem fint. Skyl babyspinat, dup den tør, og hak den groft.

Pisk æg, creme fraiche og salt sammen, og krydr massen med peber.

Fordel grøntsager og kyllingekød på den forbagte tærtebund, og hæld æggemassen over.

Bag tærten ved 200 grader i ca. 35 minutter, til æggemassen har sat sig.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 828 kcal

Kulhydrat: 51 g

Protein: 48 g

Fedt: 47 g

Hakket oksekød i fad med sød kartoffelmos



TIL 5 PERSONER

Kødfyld:

1 bdt forårsløg
3 peberfrugter
3 fed hvidløg
3 spsk olie
700 g hakket oksekød
175 g koncentreret tomatpuré
2 ½ spsk paprika
1 ¾ dl vand
Salt
Peber

Sød kartoffelmos:

900 g kartofler
De 6 halve bagte søde kartofler fra dag 30
125 g smør
1 dl mælk
150 g revet ost

FREMGANGSMÅDE

Skræl de almindelige kartofler til mosen, og skær dem i små stykker. Kog dem i ca. 10-15 minutter, til de er helt udkogte og møre, og hæld vandet fra. Lav kødfyldet, imens kartoflerne koger.

Kødfyld:

Skyl forårsløg, og snit dem fint. Skyl peberfrugter, og skær dem i små tern. Pil hvidløg, og hak dem fint. Svits grøntsagerne i olien ved middel varme i ca. 5 minutter.

Skub grøntsagerne til side på panden, og tilsæt hakket oksekød. Brun det godt af.

Tilsæt koncentreret tomatpuré, paprika og vand. Krydr med salt og peber, og lad det simre 5 minutter.

Lav kartoffelmosen, imens kødfyldet simrer.

Sød kartoffelmos:

Mos begge slags kartofler godt sammen med smør og mælk. Jeg brugte en elpisker til det. Smag til med salt og peber, og rør mozzarellaen i.

Kom kødfyldet op i et ildfast fad, og top med den søde kartoffelmos. Sæt fadet i ovnen, og bag det ca. 20 minutter, til toppen er gylden.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 902 kcal
Kulhydrat: 68 g
Protein: 45 g
Fedt: 49 g

Indkøbsliste

INDKØBSLISTE TIL UGE 1

Vigtig info: Den første uge er indkøbslisten lidt længere, da der også købes langtidsholdbare varer til de andre uger. Der købes kød til én uge ad gangen, men du kan evt. spare penge ved at købe de store pakker med kød, så du køber til hele måneden på én gang. Så kan kødet deles op i de portioner, der skal bruges på de enkelte dage og frys ned.

UGE 1 - FRUGT OG GRØNT

3550 g kartofler *(til frikadeller i fad, karrysuppe og karbonader i ovn)*

4 kg gulerødder *(til frikadeller i fad, karrysuppe, fyldt spidskål, æggewraps og karbonader i ovn)*

5 spidskål *(til spidskålssalat, fyldt spidskål og æggewraps)*

10 porrer *(til frikadeller i fad, tartelet-tærter og fyldt spidskål)*

6 æbler *(til spidskålssalat og æggewraps)*

23 løg *(til frikadeller i fad, karrysuppe, fyldt spidskål, oksedeller i fad, æggecake, biksemad, stor madpandekage, cremet grøntsagssuppe, kartoffelfad og paprikagryde i ovn)*

26 fed hvidløg *(oksedeller i fad, gryderet med hakket oksekød, stor madpandekage, stegte ris og hakket oksekød i fad)*

9 bdt persille *(til spidskålssalat og persilledressing)*

UGE 1 - KØD OG FJERKRÆ

2600 g hakket svinekød eller hakket kalv og flæsk *(til frikadeller i fad, fyldt spidskål og karbonader i ovn)*

1600 g kyllingeinderfilet eller kyllingefilet *(til karrysuppe og æggewraps)*

23 skiver bacon *(til tartelet-tærter og fyldt spidskål)*

UGE 1 - MEJERIPRODUKTER

12 dl fløde *(til frikadeller i fad og karrysuppe)*

Ca. 1 ¾ dl mælk *(til frikadeller i fad, fyldt spidskål og æggewraps)*

1700 g creme fraiche *(til tartelet-tærter, persilledressing og æggewraps)*

220 g smør *(til karrysuppe, fyldt spidskål, æggewraps og karbonader i ovn)*

20 æg *(til frikadeller i fad, tartelet-tærter, fyldt spidskål og æggewraps)*

1650 g mornaysauce *(til karbonader i ovn, pastafad og fisk i ovn med porrer)*

UGE 1 - FROST

1400 g ærter *(til karbonader i ovn, spidskålssalat og tarteletter med skinke)*

UGE 1 - PASTA, RIS OG BRØD

1250 g ris, ca. 15 ½ dl *(til one pot kylling i karry, paprikagryde i ovn og stegte ris)*

2650 g pasta *(til oksedeller i fad, pastafad, pastasalat, fisk i ovn med porrer og porretærte)*

UGE 1 - KONSERVES

3 ds kokosmælk (*til gryderet med hakket oksekød*)

420 g koncentreret tomatpuré (*til oksedeller i fad, paprikagryde i ovn og hakket oksekød i fad*)

5 ds hakkede tomater (*til oksedeller i fad, stor madpandekage og cremet grøntsagssuppe*)

5 ds tun (*til kålwraps*)

UGE 1 - KRYDDERIER

200 g tacokrydderi (ca. 4 poser) (*til æggewraps og kyllingefilet i ovn*)

8 ¼ spsk + evt. ekstra 2 ½ spsk karry (*til karrysuppe, one pot kylling i karry, gryderet med hakket oksekød og evt. cremet grøntsagssuppe*)

10 spsk + evt. 5 ekstra spsk paprika (*til oksedeller i fad, paprikagryde i ovn, hakket oksekød i fad og evt. cremet grøntsagssuppe*)

2 ½ tsk hvidløgpulver (*til kyllingenuggets*)

Salt (*alle opskrifter*)

Peber (*alle opskrifter*)

UGE 1 - DIVERSE

32 tarteletter (*til tartelet-tærter og tarteletter med skinke*)

14 hønsebouillonterninger (*til frikadeller i fad, karrysuppe, æggewraps, one pot kylling i karry, paprikagryde i ovn og tarteletter med skinke*)

Ca. 600 g mel (*til frikadeller i fad, fyldt spidskål, stor madpandekage, tarteletter med skinke og kyllingetærte*)

315 g rasp (*til karbonader i ovn og kyllingenuggets*)

1 dl sojasauce (*til stegte nudler*)

Ca. 7 dl olie (*til one pot kylling i karry, æggekage, biksemad i ovn, kyllingenuggets, gryderet med hakket oksekød, kylling med grøntsager i ovn, stor madpandekage, porretærte, cremet grøntsagssuppe, kartoffelfad, stegte ris, fyldte søde kartofler og hakket oksekød i fad*)

Evt. 2 tsk sukker (*til grøntsagssuppe, paprikagryde og stegte ris*)

Evt. ketchup (*til biksemad i ovn*)

INDKØBSLISTE TIL UGE 2

Husk at tjekke, inden du handler, om der er overskydende ingredienser fra uge 1, som kan bruges i uge 2, så du kan handle mindre af den pågældende ingrediens.

UGE 2 - FRUGT OG GRØNT

2 ½ kg kartofler *(til biksemad i ovn)*

1250 g gulerødder *(til one pot kylling i karry og spidskålswraps)*

3 spidskål *(til spidskålswraps, spidskålssalat og pastasalat)*

10 peberfrugter *(til oksedeller i fad)*

5 hoveder broccoli *(til one pot kylling i karry, æggekage og pastafad)*

5 bdt forårsløg *(til one pot kylling i karry, spidskålswraps, spidskålssalat)*

3 bdt persille *(til spidskålssalat)*

4 citroner *(til one pot kylling i karry, spidskålswraps og spidskålssalat)*

UGE 2 - KØD OG FJERKRÆ

1250 g hakket oksekød *(til oksedeller i ovn)*

1800 g kyllingeinderfilet eller kyllingefilet *(til one pot kylling i karry og kyllingenuggets)*

28 skiver bacon *(til pastafad og biksemad i ovn)*

250 g skinketern eller -strimler *(til æggekage)*

UGE 2 - MEJERIPRODUKTER

1 ½ l fløde *(til one pot kylling i karry og oksedeller i ovn)*

1250 g creme fraiche *(til spidskålswraps, spidskålssalat og pastasalat)*

250 g smør *(til æggekage, biksemad i ovn og kyllingenuggets)*

26 æg *(til oksedeller i fad, æggekage, biksemad i ovn og kyllingenuggets)*

375 g revet ost, f.eks. mozzarella *(til æggekage og pastafad)*

UGE 2 - BRØD

Ca. 10 skiver rugbrød *(til æggekage)*

INDKØBSLISTE TIL UGE 3

Husk at tjekke, inden du handler, om der er overskydende ingredienser fra uge 2, som kan bruges i uge 3, så du kan handle mindre af den pågældende ingrediens.

UGE 3 - FRUGT OG GRØNT

3 kg kartofler (*til gryderet med hakket oksekød, kylling med grøntsager i ovn og cremet grøntsagssuppe*)

3 kg gulerødder (*til gryderet med hakket oksekød, fisk i ovn, porretærte og cremet grøntsagssuppe*)

1 spidskål (*til pitabrød*)

12 porrer (*til fisk i ovn og porretærte*)

13 peberfrugter (*til kylling med grøntsager i ovn, pitabrød, stor madpandekage og cremet grøntsagssuppe*)

12 tomater (*til kylling med grøntsager i ovn og pitabrød*)

8 bdt forårsløg (*til gryderet med hakket oksekød, kylling med grøntsager i ovn, pitabrød, stor madpandekage og cremet grøntsagssuppe*)

1 stor citron (*til fisk i ovn*)

UGE 3 - KØD, FISK OG FJERKRÆ

Ca. 550 g laksefilet, torskefilet eller anden fisk afhængig af, hvad der er billigst (*til fisk i ovn*)

1800 g hakket oksekød (*til gryderet med hakket oksekød og stor madpandekage*)

750 g kyllingeinderfilet eller kyllingefilet (*til kylling med grøntsager i ovn*)

400 g skinketern eller -strimler (*til porretærte*)

UGE 3 - MEJERIPRODUKTER

2 ½ dl fløde (*til cremet grøntsagssuppe*)

9 dl mælk (*til stor madpandekage og cremet grøntsagssuppe*)

2 kg creme fraiche (*til kylling med grøntsager i ovn, pitabrød og porretærte*)

30 g smør (*til stor madpandekage*)

29 æg (*til pitabrød, porretærte og stor madpandekage*)

400 g revet ost, f.eks. mozzarella (*til porretærte og stor madpandekage*)

UGE 3 - BRØD

10 pitabrød (*til pitabrød*)

INDKØBSLISTE TIL UGE 4

Husk at tjekke, inden du handler, om der er overskydende ingredienser fra uge 3, som kan bruges i uge 4, så du kan handle mindre af den pågældende ingrediens.

UGE 4 - FRUGT OG GRØNT

- 2 kg kartofler *(til kartoffelfad og hakket oksekød i fad)*
- 900 g gulerødder *(til tarteletter)*
- 8 søde kartofler *(til fyldte søde kartofler og hakket oksekød i fad)*
- 180 g babyspinat *(til fyldte søde kartofler og kyllingetærte)*
- 500 g champignoner *(til paprikagryde i ovn)*
- 5 porrer *(til tarteletter)*
- 14 peberfrugter *(til paprikagryde i ovn, stegte ris, kyllingetærte og hakket oksekød i fad)*
- 10 små tomater *(til kartoffelfad og fyldte søde kartofler)*
- 2 hoveder broccoli *(til stegte ris og hakket oksekød i fad)*
- 5 bdt forårsløg *(til stegte ris, fyldte søde kartofler, kyllingetærte og hakket oksekød i fad)*

UGE 4 - KØD OG FJERKRÆ

- 1400 g hakket oksekød *(til stegte ris og hakket oksekød i fad)*
- 1500 g kyllingeinderfilet eller kyllingefilet *(til paprikagryde i ovn og fyldte søde kartofler)*
- 12 skiver bacon *(til paprikagryde i ovn)*
- 650 g skinketern eller -strimler *(til kartoffelfad og tarteletter)*

UGE 4 - MEJERIPRODUKTER

- 5 dl fløde *(til paprikagryde i ovn og tarteletter)*
- 1 l mælk *(til paprikagryde i ovn, tarteletter og hakket oksekød i fad)*
- 800 g creme fraiche *(til kartoffelfad, fyldte søde kartofler og kyllingetærte)*
- 400 g smør *(til paprikagryde, tarteletter, kyllingetærte og hakket oksekød i fad)*
- 25 æg *(til kartoffelfad, stegte ris og kyllingetærte)*
- 400 g revet ost, f.eks. mozzarella *(til kartoffelfad og hakket oksekød i fad)*