

MADPLAN



Dag 1

Pasta i ovn med hakket oksekød



Dag 2

Spinatpandekager med lækkert fyld



Dag 3

Blomkålsgratin med bacon og kartofler



Dag 4

One pot pasta med paprikasovs og svinekød



Dag 5

Kartoffelfad med grøntsager og tomatsovs

Obs!

Du finder indkøbslisten bagerst i dokumentet

Pasta i ovn med hakket oksekød



Fryseegnet: Ja

TIL 5 PERSONER

400 g pasta (f.eks. penne eller skruer)
1 stort løg
2 store fed hvidløg
2 peberfrugter
½ squash (gem resten til dag 5)
1 ½ spsk olie
600 g hakket oksekød
40 g koncentreret tomatpuré
1 ¼ spsk paprika
500 g tomat sauce
Salt
Peber
300 g cherrytomater
160 g revet mozzarella

FREM GANGSMÅDE

Kog pastaen efter anvisningen på pakken, til den er al dente. Hæld vandet fra, og kom pastaen op i et fad.

Imens pastaen koger, kan du forberede oksekødsfyldet.

Pil løg og hvidløg, og hak begge dele fint. Skyl peberfrugter, og skær de hvide hinder fra. Skær dem i små tern. Skyl squash, og fjern de våde kerner i midten. Skær også squashen i fine tern. Svits løg, hvidløg, peberfrugt og squash i oliven ved middel varme i ca. 5 minutter.

Tilsæt det hakkede oksekød, og brun det godt af ved høj varme. Tilsæt koncentreret tomatpuré og paprika, og svits det med et par minutter. Hæld til sidst tomat sauce på panden, og smag til med salt og peber. Lad fyldet simre i 5 minutter.

Skyl cherrytomater, og skær dem i halve eller kvarte afhængig af størrelsen. Kom dem op til pastaen i fadet sammen med halvdelen af mozzarellaen. Tilsæt kødfyldet, og bland det hele godt sammen. Drys med den resterende mozzarella, og bag pastaen i ca. 20-25 minutter ved 200 grader, til osten er smeltet og gylden.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 658 kcal

Kulhydrat: 70 g

Protein: 44 g

Fedt: 21 g

Spinatpandekager med lækker fyld



Fryseegnet: Ja (kødfyld og pandekager er)

TIL 5 PERSONER

Kødfyld:

2 store løg
5 fed hvidløg
4 spsk olie
600 g hakket svinekød
2 ½ tsk koncentreret tomatpuré
2 ½ tsk oregano
500 g tomatsoauce

Spinatpandekager:

450 g frossen hakket spinat (optøet)
10 æg
2 ½ tsk salt
Peber
Lidt olie til stegning

Grøntsagsfyld:

1 blomkål
500 g creme fraiche
2 store fed hvidløg
1 stort spidskål
200 g cherrytomater
Evt. 125 g feta

FREMGANGSMÅDE

Kødfyld:

Pil løg og hvidløg, og hak begge dele fint. Svits begge dele i olien ved middel varme ca. fem minutter.

Skub løgene til side på panden, og tilsæt det hakkede kød. Brun det af ved høj varme.

Tilsæt tomatpuré, oregano og tomatsoauce. Smag det til, og lad det småsimre, imens de øvrige ingredienser forberedes.

Spinatpandekager:

Pisk spinat (med det vand, der hænger ved efter optøning) sammen med æg, salt og peber.

Steg pandekagerne i lidt olie ved middel varme. De skal gerne have sat sig godt og være blevet lidt brune i kanten, før de vendes.

Grøntsagsfyld:

Imens pandekagerne steges, kan du forberede grøntsagerne.

Skyl blomkål, og riv det groft (tip: du kan også sagtens bruge stokken). Bland det med creme fraiche. Pil hvidløg, og pres det i. Rør det sammen til en blomkålstatziki, og smag til med salt og peber.

Skyl spidskål, og snit det fint. Skyl cherrytomater, og skær dem i mundrette stykker.

Smuldr feta, eller skær det i små tern, hvis du gerne vil have det i pandekagerne.

Fyld spinatpandekagerne med kødfyldet, blomkålstatzikien, de øvrige grøntsager og evt. feta.

Spinatpandekager med lækker fyld



Fryseegnet: Ja (kødfyld og pandekager er)

FREMGANGSMÅDE

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 981 kcal

Kulhydrat: 27 g

Protein: 52 g

Fedt: 71 g

*I næringsberegningen er feta medregnet.

Blomkålsgratin med bacon og kartofler



TIL 5 PERSONER

500 g kartofler
2 små blomkål
3 spsk olie
Salt
Peber
2 pk bacon i skiver

Gratin:

10 æg
250 g hytteost
2 ½ tsk salt
Peber

FREM GANGSMÅDE

Forvarm ovnen til 225 grader.

Skræl kartoflerne, og skær dem i små tern. Skyl blomkålene, og skær dem ud i små buketter. Kom blomkålsbuketter og kartofler op i et ildfast fad, og vend det med olie samt salt og peber.

Læg baconskiverne ovenpå, og sæt fadet i ovnen. Forbag grøntsagerne i 25 minutter.

Del æggene i hvider og blommer, og kom dem i hver sin skål. Sørg for, at skålen til hviderne er helt ren.

Blend æggeblommerne sammen med hytteost, salt og peber.

Pisk hviderne stive, og vend dem forsigtigt i æggeblommeblandingen.

Tag fadet med grøntsagerne ud af ovnen. Fjern baconskiverne fra toppen, og hæld hytteost-æggemassen over grøntsagerne. Vend det forsigtigt rundt, og læg baconen tilbage på toppen.

Skrú ovnen ned på 180 grader. Sæt blomkålsgratinen i ovnen, og bag den i 25-30 minutter, til æggemassen har sat sig, og den er gylden på toppen.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 511 kcal
Kulhydrat: 22 g
Protein: 31 g
Fedt: 32 g

One pot pasta med paprikasovs og svinekød



Fryseegnet: Nej

TIL 5 PERSONER

600 g hakket svinekød
5 spsk olie
2 store løg
5 peberfrugter
5 spsk paprika
2 ½ spsk koncentreret tomatpuré
500 g cherrytomater
1 stort spidskål
1 l vand
4 hønsebouillonterninger
6 ½ dl fløde
Salt
Peber
500 g pasta (penne eller skruer)

FREMGANGSMÅDE

Brun det hakkede oksekød godt af i olien. Forbered de øvrige ingredienser imens.

Pil løg, og hak dem fint. Skyl peberfrugter, og skær dem i tern, efter du har fjernet de hvide hinder og kerner. Kom løg og peberfrugt op til kødet, og steg yderligere et par minutter. Tilsæt paprika og tomatpuré, og svits igen et par minutter.

Skyl cherrytomater, og halvér dem. Skyl spidskål, og snit det fint. Tilsæt begge dele til gryden, og tilsæt vand, hønsebouillonterninger og fløde.

Krydr med salt og peber, og bring det i kog.

Tilsæt pasta, og lad det koge ca. 16-20 minutter, til pastaen er al dente. Rør rundt i det undervejs, så det ikke brænder på.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 1264 kcal

Kulhydrat: 104 g

Protein: 41 g

Fedt: 74 g

Kartoffelfad med grøntsager og tomatsovs



FREMGANGSMÅDE

Beklæd en bageplade med bagepapir.

Skræl kartoflerne, og skær dem i tynde skiver. Vend kartoffelskiverne med olien, og fordel dem på bagepladen (de må gerne overlappe). Drys med salt og peber, og forbag kartoflerne i ovnen i 20 minutter. Forbered de øvrige grøntsager imens.

Skyl squash, og riv det på den grove side af rivejernet.

Pil hvidløg, og pres det i tomatsaucen. Knug lidt af væden ud af den optøede spinat, og tilsæt det til tomatsaucen sammen med det revne squash. Krydr med salt og peber.

Blend æg og hytteost sammen, og krydr det grundigt med salt og peber.

Smør et lag tomatsovs i bunden af et fad, og læg et lag kartofler ovenpå. Tilføj yderligere et lag tomatsovs, dernæst et lag hytteostsauce og et lag revet mozzarella. Fordel igen kartofler ovenpå. Fortsæt således opbygningen, og slut af med et lag tomatsovs og revet mozzarella.

Skrú ovnen ned på 200 grader, og bag kartoffelfadet i ovnen i ca. 30-40 minutter, eller til kartoflerne er møre. Hvis osten begynder at blive for mørk på toppen, kan du dække fadet til med sølvpapir.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 711 kcal

Kulhydrat: 65 g

Protein: 40 g

Fedt: 30 g

TIL 5 PERSONER

1500 g kartofler

4 spsk olie

Salt

Peber

1 ½ squash

5 fed hvidløg

1000 g tomatsovs

150 g frossen hakket spinat (optøet)

3 æg

500 g hytteost

260 g revet mozzarella ost

Indkøbsliste

FRUGT OG GRØNT

- 2 kg kartofler *(til blomkålsgratin og kartoffelfad)*
- 3 hoveder blomkål *(til spinatpandekager og blomkålsgratin)*
- 2 store spidskål *(til spinatpandekager og one pot pasta)*
- 2 squash *(til pasta i ovn og kartoffelfad)*
- 7 peberfrugter *(til pasta i ovn og one pot pasta)*
- 1 kg cherrytomater *(til pasta i ovn, spinatpandekager og one pot pasta)*
- 5 løg *(til pasta i ovn, spinatpandekager og one pot pasta)*
- 14 fed hvidløg *(til pasta i ovn, spinatpandekager og kartoffelfad)*

KØD OG FJERKRÆ

- 600 g hakket oksekød *(til pasta i ovn)*
- 1200 g hakket svinekød *(til spinatpandekager og one pot pasta)*
- 2 pk bacon i skiver *(til blomkålsgratin)*

MEJERIPRODUKTER

- 500 g creme fraiche *(til spinatpandekager)*
- 6 ½ dl fløde *(til one pot pasta)*
- 750 g hytteost *(til blomkålsgratin og kartoffelfad)*
- 23 æg *(til spinatpandekager, blomkålsgratin og kartoffelfad)*
- 420 g revet mozzarella *(til pasta i ovn og kartoffelfad)*
- Evt. 125 g feta *(til spinatpandekager)*

FROST

- 600 g frossen hakket spinat *(til spinatpandekager og kartoffelfad)*

KONSERVES

- 2 kg tomatsose *(til pasta i ovn, spinatpandekager og kartoffelfad)*
- Ca. 110 g koncentreret tomatpuré *(til pasta i ovn, spinatpandekager og kartoffelfad)*

KRYDDERIER

- 2 ½ tsk oregano *(til spinatpandekager)*
- 6 ¼ spsk paprika *(til pasta i ovn og one pot pasta)*
- Salt *(alle opskrifter)*
- Peber *(alle opskrifter)*

PASTA

- 900 g pasta penne eller skruer *(til pasta i ovn og one pot pasta)*

DIVERSE

- 4 hønsebouillonterninger *(til one pot pasta)*
- Ca. 2 ¾ dl olie *(til alle opskrifter)*