

# MADPLAN



## Dag 1

Kylling i ovn med grøntsager og kartofler



## Dag 2

Frikadeller i ovn med blomkålssalat



## Dag 3

Wraps med kylling



## Dag 4

One pot nudler med oksekød



## Dag 5

Æggekage med spinat og skinke i ovn

# Obs!

Du finder indkøbslisten bagerst i dokumentet

# Kylling i ovn med grøntsager og kartofler



## FREMANGSMÅDE

Tænd ovnen på 200 grader.

Skyl peberfrugterne, og skær dem i grove tern. Skær den aller-yderste top og bund af rødløgene, pil dem, og skær dem i både (når det kun er den yderste top og bund, der er skåret af, kan rødløgsbådene bedre hænge sammen).

Skræl kartoflerne, og skær dem i mundrette stykker. Bland kartofler, peberfrugt og rødløg samt 1/2 af olien sammen i en skål.

Bland hvidløgpulver, oregano, timian, paprika, salt og peber sammen i en lille skål. Drys 1/3 af krydderiblandingen over grøntsagerne, og bland godt, så krydderierne fordeles.

Fordel grøntsagerne på en bageplade/bradepande med bagepapir. Smør kyllingefileterne ind i resten af olien, og drys med resten af krydderiblandingen på begge sider. Læg kyllingen mellem grøntsagerne på bagepladen.

Bag i ovnen i 25-30 minutter, eller til kyllingen er gennemstegt, og kartoflerne er møre. Lav dressingen, imens det er i ovnen.

## Dressing:

Skyl krydderurterne, og lad dem dryppe godt af. Dup dem evt. tørre med lidt køkkenrulle. Hak krydderurterne fint, og bland dem sammen med creme fraichen. Smag dressingen til med salt og peber.

Kom halvdelen af de tilberedte kyllingefileter på køl - de skal gemmes til wrapsene på dag 3. Gem evt. rester af grøntsagerne, og spis dem til frikadellerne på dag 2.

## TIL 3 PERSONER

*Obs! Der laves en dobbeltportion af kyllingefileterne, da halvdelen skal bruges til dag 3.*

3 peberfrugter (gerne i forskellige farver)

2 rødløg

900 g kartofler

4 1/2 spsk olie

3/4 spsk hvidløgpulver

3/4 spsk oregano

1/2 spsk timian

1 spsk paprika

1/2 spsk peber

3/4 spsk salt

6 kyllingefileter

## Dressing:

300 g creme fraiche

1 1/2 bdt friske krydderurter efter smag (f.eks. persille, purløg, dild eller en blanding)

Salt

Peber

# Kylling i ovn med grøntsager og kartofler



Fryseegnet: Nej

## FREMGANGSMÅDE

### Næringsindhold pr person:

Kalorier: 710 kcal

Kulhydrat: 55 g

Protein: 38 g

Fedt: 36 g

# Frikadeller i ovn med blomkålssalat



Fryseegnet: Ja (frikadellerne er)

## TIL 3 PERSONER

150 g gulerødder

1 squash

½ bdt forårsløg

2 æg

500 g hakket svinekød

50 g havregryn

Salt

Peber

## Blomkålssalat:

150 g grønne bønner

60 g mandler

1 lille hoved blomkål

¼ bdt forårsløg

1 avocado

Lidt citronsaft

Evt. 120 g feta

## Dressing til blomkålssalaten:

130 g creme fraiche

¾ spsk dijonsennep

Saft af ¼ citron

¾ bdt purløg

## FREM GANGSMÅDE

Skræl gulerødder, og riv dem på et rivejern. Skyl squashen, og riv den ligeledes på rivejernet. Skyl forårsløgene, og hak dem fint.

Kom grøntsagerne i en skål, og rør dem sammen med æg, svinekød og havregryn. Krydr med salt og peber.

Form farsen til frikadeller, og læg dem på en bageplade med bagepapir. Bag dem i ovnen i ca. 30 minutter ved 200 grader.

## Blomkålssalat:

Nip enderne af de grønne bønner, og kog dem i letsaltet vand i ca. 5 minutter - de skal være møre, men stadig have bid. Hæld vandet fra, og lad dem køle af. Skær dem evt. i mindre, mundrette stykker.

Rist mandlerne på en tør pande. Kom dem op i en skål, og sæt dem til side.

Skær stokken og bladene fra blomkålen, og del den i mindre buketter. Snit buketterne helt tyndt. Snit forårsløg fint.

Fjern skræl og sten fra avocadoen, og skær den i tern. Dryp med lidt citronsaft, så ternene ikke bliver brune. Bland blomkål, forårsløg, avocado, mandler og grønne bønner sammen.

Skær evt. fetaen i tern, og bland den forsigtigt i blomkålssalaten.

## Dressing:

Kom creme fraiche op i en skål, og rør det sammen med dijonsennep og citronsaft. Klip eller hak purløg fint, og bland det i dressingen. Smag til med salt og peber.

# Frikadeller i ovn med blomkålssalat



Fryseegnet: Ja (frikadellerne er)

## FREMGANGSMÅDE

Servér frikadellerne med blomkålssalaten og evt. rester af de ovnbagte grøntsager fra dag 1.

## Næringsindhold pr person:

Kalorier: 695 kcal

Kulhydrat: 24 g

Protein: 49 g

Fedt: 42 g

# Wraps med kylling



## TIL 3 PERSONER

De 3 stegte kyllingefileter fra dag 1  
60 g spinat  
1 ½ rødløg (gem resten til dag 5)  
225 g gulerødder

### Guacamole:

3 avocadoer  
70 g creme fraiche  
1 lille fed hvidløg  
Citronsaft  
Salt  
Peber

### Derudover:

6 tortillapandekager

## FREMGANGSMÅDE

Skær de stegte kyllingefileter i tynde strimler.

Skyl spinat, og lad det dryppe af. Skær rødløg i tynde strimler. Skræl gulerødder, og riv dem groft.

### Guacamole:

Halver avocadoerne, og tag kødet ud. Mos det sammen med creme fraiche. Pres hvidløg, og tilsæt det sammen med citron. Smag til med salt og peber.

Smør et lag guacamole ud på hver pandekage, og tilføj kylling, spinat, rødløg og revet gulerod. Rul pandekagerne sammen, og skær dem evt. over på midten, så man kan se, hvad der er indeni.

### Næringsindhold pr person:

Kalorier: 942 kcal  
Kulhydrat: 82 g  
Protein: 42 g  
Fedt: 47 g

# One pot nudler med oksekød



## TIL 3 PERSONER

1 spsk olie  
500 g hakket oksekød  
3 fed hvidløg  
1 bdt forårsløg (den hvide del)  
225 g gulerødder  
2 peberfrugter  
2 ½ spsk rød karrypasta  
1 ds kokosmælk  
9 dl oksebouillon  
½ tsk sukker  
1 ½ spsk sojasauce  
Saft af 1 limefrugt  
Salt  
Peber  
250 g ægnudler

## Til servering:

Forårsløg (den grønne del)  
Evt. frisk koriander

## FREMANGSMÅDE

Start med at forberede grøntsagerne. Pil hvidløg, og hak dem fint. Skyl forårsløgene, og skær dem over, så du har den hvide og den grønne del for sig. Snit begge dele relativt fint, og gem den grønne del til servering.

Skræl gulerødderne, og skær dem i tynde strimler. Skyl peberfrugterne, og skær dem ligeledes i tynde strimler. Sæt grøntsagerne til side.

Varm olien op i en wok (eller en stor pande eller gryde) ved middelhøj varme. Svits oksekødet, til det er brunet godt af. Tilsæt rød karrypasta og alle grøntsagerne, og lad det stege med i 5 minutter. Tilsæt kokosmælk, oksebouillon, sukker, soja og limesaft, og kog blandingen op. Smag til med salt og peber.

Kom nudlerne ned i sovsen, og kog dem heri i 5-8 minutter, til de er helt møre. Rør rundt i det et par gange undervejs, så nudlerne hele tiden er dækket af sovs.

Servér nudelretten med de fintsnittede forårsløg (den grønne del), limefrugt og evt. frisk koriander.

## Næringsindhold pr person:

Kalorier: 696 kcal  
Kulhydrat: 61 g  
Protein: 38 g  
Fedt: 32 g

# Æggekage med spinat og skinke i ovn



## TIL 3 PERSONER

8 æg

$\frac{3}{4}$  tsk salt

Lidt peber

60 g spinat

$\frac{1}{2}$  rødløg

150 g skinketern eller -strimler

Lidt olie (til fadet)

Evt. rugbrød til servering.

## FREMANGSMÅDE

Forvarm ovnen til 200 grader.

Slå æggene ud i en skål, og pisk dem sammen med salt og peber.

Skyl spinaten, tør den grundigt, og hak den groft. Skær rødløget i tynde skiver. Bland spinat, rødløg og skinke i æggemassen.

Smør et ildfast fad med lidt olie, og hæld æggemassen i. Bag æggekagen i ca. 20 minutter, til den er helt fast og gennembagt.

Æggekagen kan f.eks. serveres med rugbrød til.

## Næringsindhold pr person:

Kalorier: 322 kcal

Kulhydrat: 6 g

Protein: 27 g

Fedt: 21 g

\*Rugbrød er ikke medregnet i næringsindholdet



# Indkøbsliste

## FRUGT OG GRØNT

- 4 avocadoer *(til blomkålssalat og wraps)*
- 1 lille hoved blomkål *(til blomkålssalat)*
- 150 g grønne bønner *(til blomkålssalat)*
- 600 g gulerødder *(til frikadeller, wraps og one pot nudler)*
- 900 g kartofler *(til kylling i ovn med grøntsager)*
- 5 peberfrugter *(til kylling i ovn med grøntsager og one pot nudler)*
- 1 squash *(til frikadeller)*
- 120 g spinat *(til wraps og æggekage)*
- 1 limefrugt *(til one pot nudler)*
- 1 citron *(til blomkålssalat og wraps)*
- 1 ½ bdt friske krydderurter *(til kylling i ovn med grøntsager)*
- ¾ bdt purløg *(til blomkålssalat)*
- 2 bdt forårsløg *(til frikadeller, blomkålssalat og one pot nudler)*
- 4 fed hvidløg *(til wraps og one pot nudler)*
- 4 rødløg *(til kylling i ovn med grøntsager, wraps og æggekage)*
- Evt. frisk koriander *(til one pot nudler)*

## KØD OG FJERKRÆ

- 500 g hakket oksekød *(til one pot nudler)*
- 500 g hakket svinekød *(til frikadeller)*
- 6 kyllingefileter *(til kylling i ovn med grøntsager og wraps)*
- 150 g skinketern eller -strimler *(til æggekage)*

## MEJERIPRODUKTER

- 500 g creme fraiche *(til kylling i ovn med grøntsager, blomkålssalat og wraps)*
- 10 æg *(til frikadeller og æggekage)*
- Evt. 120 g feta *(til blomkålssalat)*

## KONSERVES

- 1 ds kokosmælk *(til one pot nudler)*
- 2 ½ spsk rød karrypasta *(til one pot nudler)*

## PASTA OG BRØD

- 250 g ægnudler *(til one pot nudler)*
- Evt. rugbrød *(til servering til æggekage)*

## **KRYDDERIER**

¾ spsk hvidløgpulver (*til kylling i ovn med grøntsager*)

¾ spsk oregano (*til kylling i ovn med grøntsager*)

1 spsk paprika (*til kylling i ovn med grøntsager*)

½ spsk timian (*til kylling i ovn med grøntsager*)

Salt (*alle opskrifter*)

Peber (*alle opskrifter*)

## **DIVERSE**

50 g havregryn (*til frikadeller*)

60 g mandler (*til blomkålssalat*)

¾ spsk dijonsennep (*til blomkålssalat*)

9 dl oksebouillon (*til one pot nudler*)

Ca. 1 dl olie (*til kylling i ovn med grøntsager, one pot nudler og æggekage*)

1 ½ spsk sojasauce (*til one pot nudler*)

½ tsk sukker (*til one pot nudler*)

6 tortillapandekager (*til wraps*)