

MADPLAN



Dag 1

Gryderet med kylling, bacon og porrer



Dag 2

Lækre æggewraps med oksekød og spidskålstzatziki



Dag 3

Tartelet-tærter med bacon og porre



Dag 4

Frikadeller i fad med sommergrønt



Dag 5

Sommer one pot med kylling og ris

Obs!

Du finder indkøbslisten bagerst i dokumentet

Gryderet med kylling, bacon og porrer



Fryseegnet: Ja

TIL 4 PERSONER

400 g baconern (OBS! Der steges ekstra bacon, som skal bruges på dag 3)

400 g kyllingeinderfilet

Salt

Peber

5 porrer

1 spsk olie (+ evt. lidt ekstra til bruning af kyllingen)

2 $\frac{3}{4}$ dl vand

1 $\frac{1}{4}$ hønsebouillonterning

4 dl fløde

1 $\frac{1}{4}$ tsk citronsaft

$\frac{3}{4}$ bdt persille (gem resten til dag 5)

Tilbehør:

Enten 400 g pasta eller 1200 g kartofler (evt. nye kartofler)

FREMGANGSMÅDE

Hvis du vil servere retten med kartofler til, skal du starte med at skrælle eller skrubbe dem og sætte dem til at koge.

Steg baconternene sprøde på en pande eller i en gryde. Tag dem op, og lad dem dryppe af på et stykke køkkenrulle. Gem ca. $\frac{1}{3}$ af baconternene til dag 3.

Krydr kyllingeinderfileterne med salt og peber, og brun dem af ved høj varme i det resterende baconfedt. Er der for meget baconfedt, kan du hælde lidt fra, og er der for lidt fedtstof, kan du tilføje lidt olie til panden/gryden. Tag kyllingen op, når det er brunet af.

Skyl og rens porrerne grundigt, imens kyllingen brunes af. Skær porrerne i tynde skiver. Skru ned til svag-middel varme, og steg porrerne i lidt olie, til de er bløde og faldet sammen.

Hvis du vil servere retten med pasta til, skal du koge det efter anvisningen på pakken nu.

Tilsæt vand og hønsebouillonterningen, og skru op for varmen, til det simrer. Lad det simre, til bouillonterningen er opløst. Tilsæt dernæst fløde og citronsaft, og krydr med salt og peber.

Kom kyllingen tilbage i flødesovsen, og lad det simre, til kyllingen er mør. Skyl persille, hak det, og rør det i retten. Smag til med salt og peber, og drys gryderetten med den sprøde bacon inden servering.

Næringsindhold pr person:

Med pasta til:

Kalorier: 1228 kcal

Kulhydrat: 93 g

Protein: 51 g

Fedt: 71 g

fortsætter på næste side

Gryderet med kylling, bacon og porrer



Fryseegnet: Ja

FREMGANGSMÅDE

Med kartofler til:

Kalorier: 1098 kcal

Kulhydrat: 66 g

Protein: 46 g

Fedt: 70 g

Lækre æggewraps med oksekød og spidskålstzatziki



Fryseegnet: Nej

TIL 4 PERSONER

Æggewraps:

1 squash
8 æg
Salt
Peber
Lidt olie (til stegning)

Oksekødsfyld:

500 g hakket oksekød
2 fed hvidløg
200 g tomatsauce
1 tsk oregano

Spidskålstzatziki:

OBS! Der laves dobbeltportion af spidskålstzatzikien, da resten skal bruges på dag 3, så mængderne ser således ud:

2 små spidskål
400 g græsk yoghurt
1 fed hvidløg

Øvrige fyld:

2 peberfrugter
100 g feta

FREMGANGSMÅDE

Start med at lave æggewrapsene. Til hver wrap skal der bruges to æg og ¼ groft revet squash - pisk det godt sammen og krydr med salt og peber.

Steg hver æggewrap på begge sider ved middel varme i lidt olie. Hold wrapsene varme, imens resten af fyldet laves.

Brun det hakkede oksekød grundigt af i lidt olie. Pil hvidløg, og pres det over kødet med en hvidløgspresser. Tilsæt tomatsauce og oregano, og lad det simre i fem minutter. Forbered det øvrige fyld, imens kødet steger.

Skyl spidskål, og fjern stokken i midten. Snit spidskålen fint, og bland det med græsk yoghurt. Pres hvidløg i, rør det godt sammen, og smag spidskålstzatzikien til med salt og peber. Gem halvdelen af spidskålstzatzikien til dag 3.

Skyl peberfrugterne, og skær dem i små tern - husk at fjerne de hvide hinder og kerner.

Fyld æggewrapsene med oksekød, peberfrugt og spidskålstzatziki, og drys til sidst med feta.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 701 kcal
Kulhydrat: 18 g
Protein: 52 g
Fedt: 46 g

Tartelet-tærter med bacon og porre



Fryseegnet: Ja (tærterne er)

TIL 4 PERSONER

2 porrer

De gemte stegte baconern fra dag 1

5 æg

80 g creme fraiche

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

Peber

10 tarteletter

Cremet sommersalat:

300 g gulerødder

1 bdt persille

100 g ærter (optøede og afdryppede)

200 g creme fraiche

Resten af spidskålssalaten fra dag 2

FREM GANGSMÅDE

Forvarm ovnen til 175 grader.

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 æggemassen i tarteletskallerne, og bag tartelet-tærterne i ovnen i ca. 20 minutter, til æggemassen har sat sig.

Cremet sommersalat:

Skræl gulerødderne, og riv dem groft. Skyl persille, og hak det fint. Bland gulerødder, persille, ærter og creme fraiche sammen med spidskålssalaten fra dag 2, og krydr salaten med salt og peber. Servér salaten til tartelet-tærterne.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 1019 kcal

Kulhydrat: 70 g

Protein: 31 g

Fedt: 71 g

Frikadeller i fad med sommergrønt



TIL 4 PERSONER

400 g gulerødder
600 g kartofler (evt. nye kartofler)
2 små rødløg
1 hønsebouillonterning
1 dl kogende vand
5 dl fløde
1 ½ tsk salt
1 squash
100 g frosne ærter

Frikadeller:

2 små rødløg
500 g hakket svinekød
1 æg
2 tsk salt
Peber

FREM GANGSMÅDE

Forvarm ovnen til 200 grader.

Skræl eller skrub gulerødder og kartofler, og skær dem i mundrette tern. Pil rødløg, og snit dem fint. Kom grøntsagerne op i et ildfast fad.

Smuldr hønsebouillonterningen i det kogende vand, og rør rundt, så bouillonnen opløses helt. Tilsæt fløde og salt, og hæld det over grøntsagerne i fadet.

Sæt fadet i ovnen, og giv det 30 minutter.

Skyl squash. Skær den igennem på langs, og fjern de våde kerner i midten. Skær squashen i fine tern. Sæt squash og ærter til side til senere.

Pil rødløgene (til frikadellerne), og hak dem fint. Kom rødløg op i en skål, og tilsæt hakket svinekød, æg, salt og peber. Ælt farsen grundigt sammen.

Tag fadet ud af ovnen, og tilsæt squash og ærter. Bland det forsigtigt sammen.

Form farsen til frikadeller, og læg dem ovenpå grøntsagerne i fadet.

Sæt fadet tilbage i ovnen, og steg det yderligere 25 minutter, til frikadellerne er gennemstegte, og grøntsagerne er møre.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 899 kcal
Kulhydrat: 48 g
Protein: 37 g
Fedt: 60 g

Sommer one pot med kylling og ris



TIL 4 PERSONER

4 peberfrugter
3 små rødløg
4 fed hvidløg
600 g kyllingeinderfilet
2 ¾ spsk paprika
Salt
Peber
Lidt olie til stegning
80 g chorizopølse
300 g ris
160 g frosne ærter
6 dl kogende vand
800 g tomatsauce
1 ½ hønsebouillonterning
1 ¼ bdt persille
Evt. 1 citron til servering

FREM GANGSMÅDE

Start med at forberede grøntsagerne. Skyl peberfrugter, og pil rødløg. Snit begge dele fint (husk at fjerne kerner og hvide hinder fra peberfrugterne). Pil hvidløg, så de er klar til at komme i retten. Sæt grøntsagerne til side.

Krydr kyllingeinderfileterne med cirka halvdelen af paprikaen samt salt og peber, og brun dem af i lidt olie ved høj varme. Tag dem op og sæt dem til side.

Skær chorizo i tern, imens kyllingen bruner. Kom evt. lidt mere olie på panden, og steg chorizoen sprød heri. Efterfølgende kan du vælge at tage chorizoen op af retten, så den forbliver sprød, eller lade den blive i retten. Jeg lod den blive i retten, så den afgiver masser af smag.

Svits herefter peberfrugter og rødløg, til de begynder at blive lidt bløde - det tager ca. fem minutter. Pres hvidløget over grøntsagerne, og tilsæt det til retten sammen med den resterende mængde paprika. Svits det med et minuts tid.

Tilsæt ris, ærter, kogende vand og tomatsauce, og smuldr hønsebouillonterningen i. Bring det til at simre, og rør godt rundt.

Læg kyllingeinderfileterne ovenpå sovsen og tryk dem lidt ned. Lad retten simre i ca. 25 minutter, til risene er møre. Rør forsigtigt rundt i one pot retten nogle gange undervejs, så risene ikke koger fast.

Hak persille, og skær citronen i både. Drys paellaen med persille umiddelbart inden servering, og servér med frisk citron til.

Sommer one pot med kylling og ris



FREMGANGSMÅDE

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 774 kcal

Kulhydrat: 90 g

Protein: 52 g

Fedt: 20 g

Indkøbsliste

FRUGT OG GRØNT

- 700 g gulerødder *(til sommersalat og frikadeller i fad)*
- 600 g kartofler, evt. nye kartofler + evt. ekstra 1200 g, hvis du vil have kartofler til gryderetten på dag 1 *(til frikadeller i fad)*
- 2 små spidskål *(til æggewraps og sommersalat)*
- 7 porrer *(til gryderet med kylling og tartelet-tærter)*
- 6 peberfrugter *(til æggewraps og sommer one pot)*
- 2 squash *(til æggewraps og frikadeller i fad)*
- 3 bdt persille *(til gryderet med kylling, sommersalat og sommer one pot)*
- 2 citroner *(til gryderet med kylling og sommer one pot)*
- 7 små rødløg *(til frikadeller i fad og sommer one pot)*
- 7 fed hvidløg *(til æggewraps og sommer one pot)*

KØD OG FJERKRÆ

- 1 kg kyllingeinderfilet *(til gryderet med kylling og sommer one pot)*
- 500 g hakket oksekød *(til æggewraps)*
- 500 g hakket svinekød *(til frikadeller i fad)*
- 400 g bacontern *(til gryderet med kylling og tartelet-tærter)*
- 80 g chorizopølse *(til sommer one pot)*

MEJERIPRODUKTER

- 280 g creme fraiche *(til tartelet-tærter og sommersalat)*
- 400 g græsk yoghurt *(til æggewraps)*
- 9 dl fløde *(til gryderet med kylling og frikadeller i fad)*
- 14 æg *(til æggewraps, tartelet-tærter og frikadeller i fad)*
- 100 g feta *(til æggewraps)*

FROSTVARER

- 360 g frosne ærter *(til sommersalat, frikadeller i fad og sommer one pot)*

KONSERVES

- 1000 g tomatsauce *(til æggewraps og sommer one pot)*

PASTA OG RIS

- Evt. 400 g pasta *(hvis du vil have pasta til gryderetten på dag 1)*
- 300 g ris *(til sommer one pot)*

KRYDDERIER

- 1 tsk oregano *(til æggewraps)*
- 2 ¾ spsk paprika *(til sommer one pot)*
- Salt *(alle opskrifter)*
- Peber *(alle opskrifter)*

fortsætter på næste side

DIVERSE

10 tarteletter (*til tartelet-tærter*)

Ca. 4 hønsebouillonterninger (*til gryderet med kylling, frikadeller i fad og sommer one pot*)

Ca. 1 dl olie (*til gryderet med kylling, æggewraps og sommer one pot*)