

MADPLAN



Dag 1
Kartoffelfad med kylling



Dag 2
Fyldt avocado med tun



Dag 3
Svinemørbrad i ovn med parmaskinke og grøntsager



Dag 4
One pot kylling med ris og asparges



Dag 5
Spaghetti med parmaskinke og peberfrugt

Obs!

Du finder indkøbslisten bagerst i dokumentet

Kartoffelfad med kylling



FREM GANGSMÅDE

Forvarm ovnen til 200 grader.

Skræl kartoflerne, og skær dem i små tern. Pil rødløgene, og hak dem. Kom kartofler og rødløg op i et ildfast fad. Vend dem med olien, og krydr med salt og peber. Sæt fadet i ovnen, og steg det i 20 minutter.

Skyl asparges. Knæk eller skær den træede ende af, og kassér dem. Skær resten af aspargesene i mundrette bidder.

Rør hønsebouillonterningerne ud i det kogende vand, og pisk det sammen med creme fraiche og fløde. Smag sovsen til med salt.

Tag fadet med kartofler og løg ud af ovnen, og bland asparges og ærter i. Hæld sovsen over. Krydr kyllingeinderfileterne med salt og peber, og læg dem i fadet.

Kom fadet tilbage i ovnen, og steg det yderligere 20 minutter, til kyllingen er gennemstegt, og kartoflerne er møre.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 1066 kcal

Kulhydrat: 68 g

Protein: 49 g

Fedt: 64 g

TIL 4 PERSONER

1200 g kartofler

2 rødløg

2 spsk olivenolie

Salt

Peber

2 bdt asparges

2 terninger hønsebouillon

5 dl kogende vand

3 dl creme fraiche

4 dl fløde

250 g ærter

600 g kyllingeinderfilet

Fyldt avocado med tun



Fryseegnet: Nej

TIL 4 PERSONER

4 ds tun

1/2 rødløg (gem resten til dag 4)

2 røde chilier

200 g cherrytomater

2 bdt purløg

8 avocadoer

Salt

Peber

Saften fra 2 limefrugter

4 dl creme fraiche

Tip: Det er lækkert med ristet rugbrød til de fyldte avocadoer.

FREM GANGSMÅDE

Pres tunen fri for væde, og kom den i en skål.

Hak rødløget fint, og kom halvdelen i skålen med tun. Kom den anden halvdel i en lille skål, og gem det til pynt/drys.

Skyl chilierne, og flæk dem på langs. Fjern kernerne og de lyse "hinder", og snit chilierne fint. Kom den i skålen med tun.

Skyl tomaterne, og lad dem dryppe godt af. Skær dem i fine tern, og kom dem i skålen med tunfyld.

Skyl purløget, og lad det dryppe godt af. Dup det evt. tørt med lidt køkkenrulle. Hak/klip purløget fint, og bland halvdelen i tunfyldet. Kom den anden halvdel i en lille skål, og brug det som drys ved servering.

Krydr fyldet med salt og peber, og bland godt rundt.

Skær avocadoerne over på langs, og fjern stenene. Dryp limesaft over - det forhindrer avocadoerne i at blive brune. Pres evt. resten af limesaften over tunfyldet.

Fyld avocadoerne med tunfyld, og kom en klat creme fraiche på toppen. Drys med rødløg og purløg.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 728 kcal

Kulhydrat: 24 g

Protein: 30 g

Fedt: 54 g

*Rugbrød er ikke medregnet i næringsindholdet.

Svinemørbrad i ovn med parmaskinke og grøntsager



Fryseegnet: Nej

TIL 4 PERSONER

1300 g kartofler
1 ¼ dl olivenolie
3 tsk oregano
3 tsk rosmarin
2 tsk salt
3 små fed hvidløg
4 tsk balsamico
¾ tsk sukker
400 g cherrytomater
2 peberfrugter
2 svinemørbrader
8 skiver parmaskinke

Lækker dressing:

½ bdt basilikum (gem resten til dag 5)
1 bdt persille
400 g creme fraiche
1 stort fed hvidløg
Salt
Peber

Tip: Hvis du synes, 2 svinemørbrader er for meget til 4 personer, kan du nøjes med 1 - husk så blot også at halvere mængden af parmaskinke.

FREM GANGSMÅDE

Forvarm ovnen til 200 grader. Skræl kartoflerne, og skær dem i små tern.

Bland olivenolie, oregano, rosmarin og salt sammen i en skål. Pil hvidløgene, og pres dem ned i olien. Vend kartoflerne med halvdelen af krydderolien, og læg dem i den ene side af en bageplade beklædt med bagepapir.

Tilsæt balsamicoeddike og sukker til den resterende mængde krydderolie. Skyl cherrytomaterne, og skær dem i halve. Skyl peberfrugter, fjern de hvide hinder og kernerne, og skær dem i strimler. Vend grøntsagerne i krydderolien, og læg dem i den anden side af bagepladen.

Afpuds svinemørbraderne for fedt og sener, og pak dem ind i parmaskinken. Hvis der er lidt af krydderolien tilbage i skålen, kan du med fordel smøre svinemørbraderne med det. Læg dem ovenpå kartofler og grøntsager på bagepladen.

Sæt bagepladen i ovnen, og steg det 20 minutter. Skru op på 250 grader, og steg yderligere 10 minutter, til svinemørbraderne er gennemstegt, og grøntsagerne er gyldne.

Lækker dressing til servering:

Skyl basilikum og persille, hak det fint, og rør det i creme fraichen. Pil hvidløg, og pres det ned i dressingen. Smag til med salt og peber, og servér til den lækre ovnret.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 1024 kcal
Kulhydrat: 66 g
Protein: 51 g
Fedt: 60 g

One pot kylling med ris og asparges



Fryseegnet: Ja

TIL 4 PERSONER

1 bdt asparges
2 ½ rødløg
3 små fed hvidløg
2 spsk olivenolie
600 g kyllingeinderfilet
Salt
Peber
4 dl ris
7 dl hønsbouillon
2 dl fløde
Saft af ½ citron
25 g revet parmesanost
1 bdt persille
200 g ærter

FREM GANGSMÅDE

Knæk den "træede" ende af aspargesene, og skær dem i små stykker. Sæt dem til side til senere.

Pil rødløg, og snit dem fint. Pil hvidløg, og hak dem fint. Svits rødløg og hvidløg i olien ved middel varme i en gryde eller på en stor pande.

Krydr kyllingeinderfileterne med salt og peber. Skub løgene ud til den ene side, og skru lidt op for varmen. Kom kyllingen på panden eller i gryden, og svits det af i ca. 5 minutter.

Tilsæt ris, hønsbouillon, fløde, citronsaft og revet parmesan, og bring det i kog. Lad det simre i 10 minutter.

Skyl imens persillen, og hak det fint. Tilsæt det til retten sammen med ærter og asparges. Lad det simre yderligere 10 minutter, eller indtil risene er møre.

Servér evt. one pot retten med lidt friskrevet citronskal og ekstra revet parmesanost. Velbekomme!

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 831 kcal

Kulhydrat: 83 g

Protein: 49 g

Fedt: 32 g

Spaghetti med parmaskinke og peberfrugt



Fryseegnet: Nej

TIL 4 PERSONER

12 skiver parmaskinke
Olivenolie
2 rødløg
8 fed hvidløg
4 peberfrugter
2 tsk rosmarin
3 tsk oregano
2 ds hakkede tomater
1 hønsebouillonterning
½ dl vand
1 tsk sukker
1 spsk balsamico
Salt
Peber
500 g spaghetti
4 spsk revet parmesanost
1 bdt persille
½ bdt basilikum

FREMANGSMÅDE

Skær parmaskinke i tern, og steg det sprødt ved middelhøj varme i lidt olivenolie. Tag det op, og lad det dryppe af på lidt køkkenrulle.

Hak rødløg og hvidløg fint, og svits det ved middel varme i fem minutter i den samme pande. Tilsæt lidt mere olie, hvis panden mangler fedtstof. Skær peberfrugterne i tynde strimler, og svits dem med i fem minutter, til de begynder at blive bløde.

Tilsæt rosmarin, oregano, hakkede tomater, hønsebouillonterning, vand, sukker og balsamico. Lad saucen simre i 10-15 minutter.

Kog imens spaghettien i ca. 7-9 minutter. Den skal være tæt på at være færdig men stadig have lidt bid.

Smag tomatsaucen til med salt og peber, og kom spaghettien op til saucen i panden. Vend spaghettien godt rundt i saucen, og lad det simre i to minutter.

Hak persille og basilikum, og drys det over retten sammen med parmesanosten og den sprøde parmaskinke.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 719 kcal

Kulhydrat: 111 g

Protein: 33 g

Fedt: 17 g

Indkøbsliste

FRUGT OG GRØNT

- 2500 g kartofler *(til kartoffelfad med kylling og svinemørbrad i ovn med grøntsager)*
- 3 bdt asparges *(til kartoffelfad med kylling og one pot kylling med ris)*
- 8 avocadoer *(til fyldt avocado med tun)*
- 6 peberfrugter *(til svinemørbrad i ovn med grøntsager og spaghetti med parmaskinke)*
- 600 g cherrytomater *(til fyldt avocado med tun og svinemørbrad i ovn med grøntsager)*
- 2 røde chilier *(til fyldt avocado med tun)*
- 2 limefrugter *(til fyldt avocado med tun)*
- 1 citron *(til one pot kylling med ris)*
- 3 bdt persille *(til svinemørbrad i ovn med grøntsager, one pot kylling med ris og spaghetti med parmaskinke)*
- 2 bdt purløg *(til fyldt avocado med tun)*
- 1 bdt basilikum *(til svinemørbrad i ovn med grøntsager og spaghetti med parmaskinke)*
- 15 fed hvidløg *(til svinemørbrad i ovn med grøntsager, one pot kylling med ris og spaghetti med parmaskinke)*
- 7 rødløg *(til kartoffelfad med kylling, fyldt avocado med tun, one pot kylling med ris og spaghetti med parmaskinke)*
- 450 g ærter *(til kartoffelfad med kylling og one pot kylling med ris)*

KØD OG FJERKRÆ

- 1200 g kyllingeinderfilet *(til kartoffelfad med kylling og one pot kylling med ris)*
- 2 svinemørbrader *(til svinemørbrad i ovn med grøntsager)*
- 20 skiver parmaskinke *(til svinemørbrad i ovn med grøntsager og spaghetti med parmaskinke)*

MEJERIPRODUKTER

- 1100 g creme fraiche *(til kartoffelfad med kylling, fyldt avocado med tun og svinemørbrad i ovn med grøntsager)*
- 6 dl fløde *(til kartoffelfad med kylling og one pot kylling med ris)*
- Ca. 50 g revet parmesanost *(til one pot kylling med ris og spaghetti med parmaskinke)*

PASTA. RIS OG BRØD

- 4 dl ris *(til one pot kylling med ris)*
- 500 g spaghetti *(til spaghetti med parmaskinke)*
- Evt. rugbrød *(til fyldt avocado med tun)*

KONSERVES

- 2 ds hakkede tomater *(til spaghetti med parmaskinke)*
- 4 ds tun *(til fyldt avocado med tun)*

KRYDDERIER

2 spsk oregano (*til svinemørbrad i ovn med grøntsager og spaghetti med parmaskinke*)

5 tsk rosmarin (*til svinemørbrad i ovn med grøntsager og spaghetti med parmaskinke*)

Salt (*alle opskrifter*)

Peber (*alle opskrifter*)

DIVERSE

Ca. 2 ¼ dl olivenolie (*til kartoffelfad med kylling, svinemørbrad i ovn med grøntsager, one pot kylling med ris og spaghetti med parmaskinke*)

Ca. 2 ¼ spsk balsamico (*til svinemørbrad i ovn med grøntsager og spaghetti med parmaskinke*)

Ca. 5 terninger hønsebouillon (*til kartoffelfad med kylling, one pot kylling med ris og spaghetti med parmaskinke*)

1 ¾ tsk sukker (*til svinemørbrad i ovn med grøntsager og spaghetti med parmaskinke*)