

MADPLAN



Dag 1

Kylling i fad med karrysovs og blomkålsris



Dag 2

Sund lasagne med oksekød



Dag 3

Lækker omelet med laks



Dag 4

Oksekød i fad med grøntsagsmos



Dag 5

Kylling med hytteost i ovn og spidskålssalat

Obs!

Du finder indkøbslisten bagerst i dokumentet

Kylling i fad med karrysovs og blomkålsris



TIL 4 PERSONER

450 g gulerødder
1 ¼ lille spidskål (gem resten til dag 5)
2 løg
3 fed hvidløg
1 ½ terning hønsebouillon
4 dl kogende vand
1 ds kokosmælk
2 ½ spsk rød karrypasta eller almindelig karrypulver
Saft af 1 lille citron
600 g kyllingeinderfilet
2 spsk olie
Salt
Peber

Tilbehør:

2 hoveder blomkål
2 spsk olie

FREM GANGSMÅDE

Forvarm ovnen til 200 grader.

Skræl gulerødder, og skær dem i små stykker. Skyl spidskål, og snit det fint. Pil løg og hvidløg, og hak det fint. Kom alle grøntsagerne op i et ildfast fad.

Rør hønsebouillonterningen ud i det kogende vand, og rør det sammen med kokosmælk, karry og citronsaft. Hæld karrysovsen over grøntsagerne i fadet.

Vend kyllingeinderfileterne med olie, og krydr godt med salt og peber. Læg dem ovenpå grøntsager og sovs i fadet.

Sæt fadet i ovnen, og tilbered det ca. 20 minutter, til kyllingen er gennemstegt, og grøntsagerne er møre.

Tilbehør:

Skyl blomkålene, og lad dem dryppe af. Dup dem evt. med lidt køkkenrulle. Riv dem på den grove side af rivejernet.

Svits blomkålsrisene i olie på en pande ved høj varme. Blomkålen skal ikke tage farve eller blive blød, så den skal kun svitses et øjeblik. Smag til med salt og peber, og servér til kyllingen.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 624 kcal
Kulhydrat: 28 g
Protein: 44 g
Fedt: 34 g

Sund lasagne med oksekød



Fryseegnet: Ja

FREMGANGSMÅDE

Forvarm ovnen til 200 grader.

Pil løg, og hak dem fint. Skræl gulerødder, og skær dem i fine tern. Skyl peberfrugter, skær hvide hinder og kerner fra, og skær dem i tern. Pil hvidløg, og hak dem fint. Svits grøntsagerne i olien ved middel varme.

Skub grøntsagerne til side på panden, og brun det hakkede oksekød. Tilsæt oregano, spidskommen, paprika og tomatpuré, og svits det et par minutter. Tilsæt de hakkede tomater, og krydr med salt og peber. Lad kødsovsen simre 5-10 minutter. Kom halvdelen af kødsovsen op i en lufttæt beholder, og gem den til dag 4.

Skyl broccoli, og skær den i fine buketter. Kom dem i den resterende mængde kødsovs, tag panden af varmen, og smag til med salt og peber.

Rør hytteost, æg og mozzarella sammen, og krydr blandingen med salt og peber. Skyl spidskålen, og skær den nederste stok fra. Del kålen i blade, og fjern evt. den hårde stok-del i midten af hvert blad, så kålen kan ligge mere fladt.

Smør et ildfast fad med lidt olie, og kom lidt af kødsovsen og hytteostblandingen i bunden. Dæk med spidskålsblade, og fortsæt på samme måde. Slut af med et lag kødsovs og evt. ekstra mozzarella. Bag lasagnen i ca. 25 minutter.

TIL 4 PERSONER

OBS! Der laves dobbeltportion af kødsovsen, så mængderne ser således ud:

- 4 løg
- 600 g gulerødder
- 4 ¼ peberfrugter (gem resten til dag 5)
- 6 fed hvidløg
- 4 spsk olie
- 1 kg hakket oksekød
- 4 tsk oregano
- 1 spsk spidskommen
- 3 spsk paprika
- 4 spsk koncentreret tomatpuré
- 2 ds hakkede tomater
- Salt
- Peber
- ½ broccoli

Hytteost-"bechamel":

- 400 g hytteost
- 2 æg
- 100 g revet mozzarella

Derudover:

- 1 spidskål
- Evt. ekstra 50 g revet mozzarella

Næringsindhold pr person:

- Kalorier: 660 kcal
- Kulhydrat: 30 g
- Protein: 61 g
- Fedt: 33 g

Lækker omelet med laks



Fryseegnet: Nej

TIL 4 PERSONER

2 bdt purløg
2 bdt persille
800 g hytteost
200 g røget laks
12 æg
Salt
Peber
Lidt olie til stegning

FREMGANGSMÅDE

Skyl purløg og dild, og lad det dryppe af. Dup det evt. tørt med lidt køkkenrulle. Hak eller klip purløg og dild fint. Bland det sammen med hytteosten i en skål. Smag til med salt og peber.

Skær evt. laksen i mindre stykker.

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

Kom olie på panden, og tænd på middel varme. Kom ca. 1,5 dl æggemasse på (svarer til ca. 3 piskede æg). Når omeletten er fast, men stadig gerne lidt fugtig på oversiden, kommes den over på en tallerken (stadig med oversiden opad).

Kom hytteost og røget laks på den ene halvdel, og vend den anden halvdel henover.

Gentag fremgangsmåden for hver omelet. Velbekomme.

Tip: Vil du gerne have lidt ekstra grønt til omeletten, kan du koge eller dampe ½ broccoli og servere til. Der er nemlig ½ broccoli tilovers fra dag 2. Du kan også skære nogle agurkestave og servere til.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 606 kcal

Kulhydrat: 7 g

Protein: 61 g

Fedt: 37 g

Oksekød i fad med grøntsagsmos



TIL 4 PERSONER

1 broccoli
1 blomkål
75 g smør
1 ¼ bdt persille (gem resten til dag 5)
Den gemte kødsovs fra dag 2

FREMANGSMÅDE

Bring en gryde vand i kog.

Skyl broccoli og blomkål, og skær stokken fra begge dele. Skær den yderste grove del af stokkene, og snit dem herefter fint. Kog ternene i fem minutter.

Skær den resterende broccoli og blomkål i små buketter, og kom dem herefter op i gryden til stokkene. Kog yderligere 5-10 minutter, til de er helt møre. Hæld vandet fra, og blend broccoli og blomkål godt sammen med smør og persille. Smag til med salt og peber.

Smør et ildfast fad med lidt smør, og kom kødsovsen heri. Fordel grøntsagsmosen ovenpå, og brug en gaffel til at lave riller og små toppe i mosen.

Sæt fadet i ovnen, og bag det i 25-30 min. ved 225 grader.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 557 kcal

Kulhydrat: 28 g

Protein: 37 g

Fedt: 33 g

Kylling med hytteost i ovn og spidskålssalat



FREMGANGSMÅDE

Forvarm ovnen til 225 grader.

Skær evt. fedt og sener af kyllingefileterne, og pres den tykke side lidt fladere med håndfladen, så tykkelsen bliver mere jævn. Skær små ridser eller lommer i fileterne, og krydr dem med salt og peber.

Pil hvidløg, og pres det eller riv det fint. Skyl peberfrugt, og skær kerner og de hvide hinder fra. Hak peberfrugten fint. Skyl persille, og hak det fint. Rør hvidløg, peberfrugt og persille sammen med hytteosten.

Bland tomatpuré og paprika i hytteostblandingen, og krydr godt med salt og peber.

Kom hytteosten ovenpå kyllingefileterne, og skub det godt ned i lommerne. Kom kyllingefileterne i ovnen, og steg dem i 20-22 minutter, til de er helt gennemstegte.

Spidskålssalat:

Skyl spidskålen, og snit den fint. Skræl gulerødderne, og skær dem i tynde strimler. Skyl agurken, og skær de våde kerner fra. Skær også agurken i fine strimler. Du kan også rive både gulerødder og agurk på den grove side af rivejernet.

Skyl purløg, og hak det helt fint. Pil hvidløg, og pres eller riv det helt fint. Rør purløg og hvidløg sammen med creme fraiche og citronsaft, og smag dressingen til med salt og peber.

Bland spidskål, gulerødder og agurk sammen med dressingen, og servér salaten til de lækre kyllingefileter.

TIL 4 PERSONER

4 kyllingefileter

Salt

Peber

1 ½ fed hvidløg

¾ peberfrugt

¾ bdt persille

275 g hytteost

2 tsk koncentreret tomatpuré

1 ½ tsk paprika

Spidskålssalat:

¾ lille spidskål

150 g gulerødder

½ agurk

2 bdt purløg

½ fed hvidløg

200 g creme fraiche

2 tsk citronsaft

Kylling med hytteost i ovn og spidskålssalat



FREMGANGSMÅDE

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 364 kcal

Kulhydrat: 11 g

Protein: 44 g

Fedt: 14 g

Indkøbsliste

FRUGT OG GRØNT

- ½ agurk *(til spidskålssalat)*
- 5 peberfrugter *(til lasagne, oksekød i fad og kylling med hytteost)*
- 3 blomkål *(til kylling i fad med karrysovs, blomkålsris og oksekød i fad)*
- 1 ½ broccoli *(til lasagne og oksekød i fad)*
- 3 spidskål *(til kylling i fad med karrysovs, lasagne og spidskålssalat)*
- 2 citroner *(til kylling i fad med karrysovs og spidskålssalat)*
- 1200 g gulerødder *(til kylling i fad med karrysovs, lasagne, oksekød i fad og spidskålssalat)*
- 11 fed hvidløg *(til kylling i fad med karrysovs, lasagne, oksekød i fad, kylling med hytteost og spidskålssalat)*
- 6 løg *(til kylling i fad med karrysovs, lasagne og oksekød i fad)*
- 4 bdt persille *(til omelet med laks, oksekød i fad og kylling med hytteost)*
- 4 bdt purløg *(til omelet med laks og spidskålssalat)*

KØD, FISK OG FJERKRÆ

- 600 g kyllingeinderfilet *(til kylling i fad med karrysovs)*
- 4 kyllingefileter *(til kylling med hytteost)*
- 1 kg hakket oksekød *(til lasagne og oksekød i fad)*
- 200 g røget laks *(til omelet med laks)*

MEJERIPRODUKTER

- 200 g creme fraiche *(til spidskålssalat)*
- 1475 g hytteost *(til lasagne, omelet med laks og kylling med hytteost)*
- 150 g revet mozzarella *(til lasagne)*
- 75 g smør *(til oksekød i fad)*
- 14 æg *(lasagne og omelet med laks)*

KRYDDERIER

- 4 tsk oregano *(til lasagne og oksekød i fad)*
- 3 ½ spsk paprika *(til lasagne, oksekød i fad og kylling med hytteost)*
- 1 spsk spidskommen *(til lasagne og oksekød i fad)*
- Salt *(alle opskrifter)*
- Peber *(alle opskrifter)*

KONSERVES

2 ds hakkede tomater (*til lasagne og oksekød i fad*)

1 ds kokosmælk (*til kylling i fad med karrysovs og blomkålsris*)

5 spsk koncentreret tomatpuré (*til lasagne, oksekød i fad og kylling med hytteost*)

2 ½ spsk rød karrypasta eller almindelig karrypulver (*kylling i fad med karrysovs*)

DIVERSE

1 ½ terning høsebouillon (*kylling i fad med karrysovs*)

1 ½ dl olie (*kylling i fad med karrysovs, lasagne og omelet med laks*)