

MADPLAN



Dag 1

Kylling i fad med blomkålsris og grøntsager



Dag 2

Madpandekager med kødsovs



Dag 3+4

Kyllingefarsbrød med blomkålssalat



Dag 5+6

Sund lasagne med grøntsager



Dag 7

Bagt peberfrugtsuppe med hvidløgscreme

Obs!

Du finder indkøbslisten bagerst i dokumentet

Kylling i fad med blomkålsris og grøntsager



Fryseegnet: Ja

TIL 1 PERSON

¼ blomkål (ca. 250 g)(gem resten til dag 3)
1 forårsløg
1 fed hvidløg
¾ peberfrugt (gem resten til dag 2)
125 g cherrytomater
40 g majs
1 tsk spidskommen
½ tsk koriander
¼ spsk salt
100 g hakkede tomater
85 g kyllingeinderfilet
¼ spsk olivenolie

Til servering:

100 g fraiche 5% eller 9%

FREMGANGSMÅDE

Forvarm ovnen til 220 grader.

Skyl blomkålen, og riv det på den grove side af rivejernet. Kom det op i et lille ildfast fad.

Skyl forårsløg, og snit det. Gem evt. lidt af den grønne del til servering. Pil hvidløg, og hak det fint. Skyl peberfrugt, og skær den i tern (sørg for at fjerne de hvide hinder og kerner). Skyl cherrytomater, og skær dem i halve eller kvarte afhængigt af størrelsen. Kom alle grøntsagerne op i fadet til blomkålsrisene. Tilsæt majs.

Bland spidskommen, koriander og salt. Vend halvdelen af krydderiblandingen sammen med grøntsagerne i fadet. Tilsæt hakkede tomater, og vend det godt rundt.

Vend kyllingeinderfileterne godt sammen med olie og den resterende mængde krydderiblanding. Læg dem ovenpå grøntsagerne i fadet.

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

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 385 kcal

Kulhydrat: 32 g

Protein: 36 g

Fedt: 12 g

Madpandekager med kødsovs



TIL 1 PERSON

Kødsovs:

OBS! Der laves en stor portion af kødsovsen, så mængderne ser sådan ud:

- 1 rødløg
- 3 fed hvidløg
- 150 g gulerødder
- ¾ peberfrugt (gem resten til dag 3)
- Lidt olivenolie
- 400 g hakket oksekød
- ¼ spidskål
- ¾ lille squash (gem resten til dag 3)
- 60 g koncentreret tomatpuré
- ¾ tsk timian
- ¾ tsk oregano
- 400 g hakkede tomater
- Salt
- Peber
- ¾ bdt basilikum

Fyld:

- 1/8 spidskål (gem resten til dag 3)
- 1 forårsløg
- 50 g gulerødder
- 2 tortillapandekager
- 25 g fraiche 5% eller 9%
- 40 g majs

FREMGANGSMÅDE

Kødsovs:

Pil rødløg og hvidløg, og hak begge dele fint. Skræl gulerødder, og skær dem i små tern. Fjern de hvide hinder og kerner fra peberfrugt, og skær den ligeledes i små tern. Svits grøntsagerne i lidt olie ved middel varme. Skub grøntsagerne lidt til side, og brun det hakkede oksekød af.

Snit imens spidskålen fint. Flæk squashen på langs, og skrab de våde kerner ud i midten. Skær squashen i små tern. Kom grøntsagerne i gryden, og tilsæt ligeledes koncentreret tomatpuré, timian og oregano. Svits det med et par minutter.

Tilsæt hakkede tomater til kødsovsen, og smag til med salt og peber. Lad sovsen simre ca. 10 minutter. Hak basilikum, og rør det i. Vej ca. 200 gram kødsovs af, og brug det som fyld i madpandekagerne. Gem resten af kødsovsen i en lufttæt beholder til dag 5.

Fyld:

Skyl spidskål og forårsløg, og snit begge dele fint. Skyl gulerødder, og riv dem på den grove side af rivejernet.

Varm tortillapandekagerne kort, så de bliver lidt blødere. Smør dem med fraiche, og fordel grøntsager, kødsovs og majs ovenpå. Rul pandekagerne stramt sammen - så er de klar til servering.

Næringsindhold pr person:

- Kalorier: 660 kcal
- Kulhydrat: 87 g
- Protein: 33 g
- Fedt: 18 g

Kyllingefarsbrød med blomkålssalat



TIL 1 PERSON

Kyllingefarsbrød:

OBS! Der laves en stor portion af farsbrødet, men evt. rester kan fint fryses ned til en anden dag.

400 g hakket kyllingekød
¾ tsk salt
¼ bdt forårsløg
½ peberfrugt
75 g gulerødder
¼ lille squash
1 æg
75 g hytteost
40 g koncentreret tomatpuré
50 g finvalsede havregryn

Blomkålssalat:

¼ blomkål
1/8 spidskål
75 g gulerødder
1 forårsløg
100 g majs
175 g fraiche 5% eller 9%
Salt
Peber

FREMGANGSMÅDE

Forvarm ovnen til 200 grader.

Kom det hakkede kyllingekød op i en skål, og rør det sejt med salt.

Snit forårsløg fint. Fjern kerner og hinder fra peberfrugt, og skær den i fine tern. Skræl gulerødder, og riv dem på den grove side af rivejernet. Flæk squashen på langs, og fjern de våde kerner i midten. Riv også denne groft.

Kom alle grøntsagerne op til det hakkede kyllingekød, og tilsæt æg, hytteost, koncentreret tomatpuré og havregryn. Rør farsen godt sammen, og form den til et farsbrød. Steg kyllingefarsbrødet i ovnen i ca. 40 minutter, eller til det er gennemstegt. Lav blomkålssalaten imens farsbrødet er i ovnen.

Blomkålssalat:

Skyl blomkålshovedet, skær stokken fra, og kassér den. Skær blomkålshovedet i små, fine buketter. Skyl spidskål, og skær den grove stok væk. Snit spidskålen fint. Skræl gulerod, og skær den i tynde stave. Skyl forårsløg, og snit dem fint.

Kom alle grøntsagerne op i en skål, og tilsæt majs og fraiche. Bland det hele godt sammen, og smag til med salt og peber.

Gem halvdelen af farsbrødet og salaten til dag 4.

Obs:

Opskriften giver et stort farsbrød, men er der rester af farsbrødet efter dag 4, kan det sagtens fryses ned.

Kyllingefarsbrød med blomkålssalat



FREM GANGSMÅDE

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 495 kcal

Kulhydrat: 35 g

Protein: 46 g

Fedt: 16 g

*Næringsberegningen tager udgangspunkt i, at 1 person spiser 1/3 af farsbrødet.

Sund lasagne med grøntsager



Fryseegnet: Ja

TIL 1 PERSON

125 g hytteost

50 g fraiche 5% eller 9%

1 æg

½ tsk salt

Peber

Resten af kødsovsen fra dag 2

Ca. 7-8 fuldkornslasagneplader

Valgfrit tilbehør:

Gulerodsstænger og/eller damp eller kog det resterende ½ blomkål. Hvis der er cherrytomater tilovers, kan du også spise dem til som tilbehør.

FREM GANGSMÅDE

Rør hytteost, fraiche, æg, salt og peber sammen til ostesaucen.

Start med at komme lidt af kødsovsen i bunden af et ildfast fad. Læg et lag lasagneplader ovenpå, endnu et lag kødsovs og fordel lidt hytteostsauce ovenpå. Fortsæt således, og slut af med et lag kødsovs og hytteostsauce.

Bag lasagnen ved 190 grader 40-45 min., til lasagnepladerne er al dente.

Gem halvdelen af lasagnen til dag 6.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 649 kcal

Kulhydrat: 65 g

Protein: 53 g

Fedt: 21 g

*I næringsberegningen er gulerødder ikke medregnet.

Bagt peberfrugtsuppe med hvidløgscreme



TIL 1 PERSON

2 peberfrugter
75 g cherrytomater
1 lille rødløg
¾ spsk olivenolie
½ tsk timian
½ tsk oregano
Salt
Peber
2 fed hvidløg
2 ½ dl grøntsagsbouillon
½ tsk koncentreret tomatpuré
¼ dl fedtfattig madlavningsfløde
¼ bdt basilikum
Evt. et nip sukker

Hvidløgscreme:

1 af de bagte hvidløgsfed
50 g fraiche 5% eller 9%
Salt og peber
Evt. groft brød som tilbehør

FREMGANGSMÅDE

Forvarm ovnen til 225 grader.

Skyl peberfrugterne, og fjern de hvide hinder og kerner. Skær pebrene i grove stykker. Skyl cherrytomaterne, og halvér dem. Skræl rødløg, og skær det i grove både. Bland alle grøntsagerne sammen med olivenolie, timian og oregano, og krydr godt med salt og peber.

Fordel grøntsagerne på en bageplade beklædt med bagepapir. Kom hvidløgene ned til grøntsagerne. Sæt bagepladen i ovnen i 30 minutter.

Tag bagepladen ud af ovnen igen, og læg de bagte hvidløgsfed til side. Kom peberfrugter og tomater op i en gryde sammen med grøntsagsbouillon og tomatpuré. Tag halvdelen af de bagte hvidløg, og klem indmaden ud af dem. Tilsæt det til suppen, og bring den i kog.

Lad suppen koge i 5 minutter. Skru derefter ned for varmen, og tilsæt fløde og basilikum. Blend peberfrugtsuppen grundigt, og smag til med salt, peber og et lille nip sukker.

Hvidløgscreme:

Klem indmaden ud af det sidste bagte hvidløg, og mos det grundigt med en gaffel. Bland det op med fraiche, og smag til med salt og peber. Servér suppen med hvidløgscremen og evt. groft brød til.

Næringsindhold pr person:

Kalorier: 293 kcal
Kulhydrat: 28 g
Protein: 9 g
Fedt: 16 g

*Obs! I næringsindholdet er brød ikke medregnet.

Indkøbsliste

FRUGT OG GRØNT

- 200 g cherrytomater (til kylling i fad med blomkålsris og bagt peberfrugtsuppe)
- 4 peberfrugter (til kylling i fad med blomkålsris, madpandekager med kødsovs, kyllingefarsbrød og bagt peberfrugtsuppe)
- 1 bdt forårsløg (til kylling i fad med blomkålsris, madpandekager med kødsovs, kyllingefarsbrød og blomkålssalat)
- 1 lille squash (til madpandekager med kødsovs og kyllingefarsbrød)
- ½ blomkål (til kylling i fad med blomkålsris og blomkålssalat)
- ½ spidskål (til madpandekager med kødsovs og blomkålssalat)
- 350 g gulerødder (til madpandekager med kødsovs, kyllingefarsbrød og blomkålssalat)
- 6 fed hvidløg (til kylling i fad med blomkålsris, madpandekager med kødsovs og bagt peberfrugtsuppe)
- 2 rødløg (til madpandekager med kødsovs og bagt peberfrugtsuppe)
- 1 bdt basilikum (til madpandekager med kødsovs og bagt peberfrugtsuppe)

KØD OG FJERKRÆ

- 85 g kyllingeinderfilet (til kylling i fad med blomkålsris)
- 400 g hakket kyllingekød (til kyllingefarsbrød)
- 400 g hakket oksekød (til madpandekager med kødsovs)

MEJERIPRODUKTER

- 400 g fraiche 5% eller 9% (til kylling i fad med blomkålsris, madpandekager med kødsovs, blomkålssalat, sund lasagne og bagt peberfrugtsuppe)
- ¼ dl fedtfattig madlavningsfløde (til bagt peberfrugtsuppe)
- 200 g hytteost (til kyllingefarsbrød og sund lasagne)
- 2 æg (til kyllingefarsbrød og sund lasagne)

KONSERVES

- 500 g hakkede tomater (til kylling i fad med blomkålsris og madpandekager med kødsovs)
- Ca. 110 g koncentreret tomatpuré (til madpandekager med kødsovs, kyllingefarsbrød og bagt peberfrugtsuppe)
- 180 g majs (til kylling i fad med blomkålsris, madpandekager med kødsovs og blomkålssalat)

KRYDDERIER

- 1 ¼ tsk oregano (til madpandekager med kødsovs og bagt peberfrugtsuppe)
- 1 ¼ tsk timian (til madpandekager med kødsovs og bagt peberfrugtsuppe)
- 1 tsk spidskommen (til kylling i fad med blomkålsris)
- ½ tsk koriander (til kylling i fad med blomkålsris)
- Salt (alle opskrifter)
- Peber (alle opskrifter)
- Evt. et lille nip sukker (til bagt peberfrugtsuppe)

fortsætter på næste side

PASTA OG BRØD

2 tortillapandekager (*til madpandekager med kødsovs*)

Ca. 7-8 fuldkornslasagneplader (*til sund lasagne*)

Evt. groft brød (*til bagt peberfrugtsuppe*)

DIVERSE

1 ¼ spsk olivenolie (*til kylling i fad med blomkålsris, madpandekager med kødsovs og bagt peberfrugtsuppe*)

2 ½ dl grøntsagsbouillon (*til bagt peberfrugtsuppe*)

50 g finvalsede havregryn (*til kyllingefarsbrød*)