

# MADPLAN



## Dag 1

Hakkebøffer i fad



## Dag 2

Frikadeller i fad med kartofler og porrer



## Dag 3

Ovnbagt æggekage med bacon og kartofler



## Dag 4

Italiensk pastaret med kylling



## Dag 5

Nem porretærte med bacon og butterdejsbund

# Obs!

Du finder indkøbslisten bagerst i dokumentet

# Hakkebøffer i fad



## TIL 4 PERSONER

2 ½ peberfrugter (gem resten til dag 3)  
1 bdt persille  
2 fed hvidløg  
1 stort løg  
500 g hakket oksekød  
Salt  
Peber  
1 spsk smør  
2 spsk olie  
8 skiver bacon  
2 spsk paprika  
1 ds tomatpuré  
2 dl fløde  
1 ½ dl mælk  
400 g pasta

### Valgfrit tilbehør:

Stænger af 4 peberfrugter  
Creme fraiche dip (lavet af 400 g creme fraiche rørt sammen med salt, peber og evt. ½ fed hvidløg)

## FREMGANGSMÅDE

Forvarm ovnen på 200 grader. Snit og hak peberfrugter, persille, hvidløg og løg fint, og stil det til side.

Form oksekødet til hakkebøffer, og krydr dem med salt og peber på begge sider. Brun hakkebøfferne af i smør og olie på en pande, og læg dem over i et ildfast fad.

Skær baconskiverne i mindre stykker, og steg dem af på panden, til det næsten er sprødt. Tilsæt derefter hvidløg og løg. Vent 1 minut, og tilsæt derefter paprika, og lad det stege videre i ca. 30 sekunder. Tilsæt peberfrugt og tomatpuré. Rør alle ingredienserne godt sammen, og tilsæt fløde, mælk og persille. Lad saucen koge i et par minutter, og smag til med salt og peber.

Hæld saucen over hakkebøfferne, og sæt fadet i ovnen i ca. 30 minutter, eller indtil bøfferne er færdige.

Kog imens pastaen efter anvisningen på pakken, og servér til retten. Skær evt. nogle stænger af peberfrugter, og rør en creme fraiche dip til, hvis du synes, der skal lidt ekstra grønt til retten.

Tip: Hvis du vælger at lave creme fraiche dippen, kan du lave en dobbeltportion og gemme halvdelen til dag 5.

## Næringsindhold pr person:

### Uden valgfrit tilbehør:

Kalorier: 1010 kcal  
Kulhydrat: 88 g  
Protein: 45 g  
Fedt: 52 g

# Hakkebøffer i fad



## FREMGANGSMÅDE

### Med valgfrit tilbehør:

Kalorier: 1235 kcal

Kulhydrat: 98 g

Protein: 49 g

Fedt: 70 g

# Frikadeller i fad med kartofler og porrer



## FREMGANGSMÅDE

### Porre-kartoffelbund:

Forvarm ovnen til 200 grader.

Skræl kartofler og gulerødder, og skær begge dele i små mundrette stykker. Rens porrerne grundigt, og skær dem i tynde ringe. Kom grøntsagerne op i et ildfast fad.

## TIL 4 PERSONER

### Porre-kartoffelbund:

1350 g kartofler

400 g gulerødder

4 porrer

$\frac{3}{4}$  terning hønsebouillon

1  $\frac{1}{4}$  dl kogende vand

5  $\frac{1}{2}$  dl fløde

2 tsk salt

Peber

### Frikadeller:

650 g hakket svinekød

2 tsk salt

1  $\frac{1}{2}$  løg (gem resten til dag 3)

1 æg

2 spsk mel

2  $\frac{3}{4}$  spsk mælk

Rør hønsebouillonterningen ud i det kogende vand, og tilsæt fløde, salt og lidt peber. Hæld flødeblandingen over grøntsagerne i fadet.

Sæt fadet i ovnen, og giv det 20 minutter. Forbered frikadellerne imens.

### Frikadeller:

Rør det hakkede svinekød sejt med salt. Pil løget, og hak det fint. Rør det i farsen sammen med æg, mel og mælk.

Form farsen til frikadeller.

Tag fadet med grøntsagerne ud af ovnen, og læg frikadellerne ovenpå. Sæt det tilbage i ovnen, og steg det yderligere 20 minutter, til frikadellerne er gennemstegte, og grøntsagerne er møre.

## Næringsindhold pr person:

Kalorier: 1171 kcal

Kulhydrat: 83 g

Protein: 52 g

Fedt: 67 g



# Ovnbagt æggekage med bacon og kartofler



Fryseegnet: Nej

## TIL 4 PERSONER

### Fyld til æggekagen:

525 g kartofler  
1 ½ løg  
1 ½ peberfrugt  
2 spsk olie  
Salt  
Peber  
6 skiver bacon

### Æggemasse:

8 æg  
125 g creme fraiche  
¾ tsk salt  
Peber  
200 g frossen spinat (optøet)

### Tilbehør:

Rugbrød  
Smør

## FREMANGSMÅDE

Forvarm ovnen til 225 grader.

Skræl kartoflerne, og skær dem i små tern. Pil løget, og snit det i tynde skiver. Skyl peberfrugt, og skær de hvide hinder og kerner fra. Skær den i små tern.

Smør et ildfast fad med halvdelen af olien. Kom alle grøntsagerne op i fadet, og vend dem med den resterende halvdel olie samt salt og peber. Spred grøntsagerne ud, og læg baconskiverne ovenpå. Skær dem evt. baconen i mindre stykker, så der er bedre plads til dem.

Sæt fadet i ovnen, og steg grøntsager og bacon i 15 minutter.

Pisk imens æg, creme fraiche sammen med salt. Krydr med peber. Pres overskydende væde fra spinaten, og vend det i æggemassen.

Tag fadet ud af ovnen. Fjern baconstykkerne, og hæld æggemassen i fadet. Læg forsigtigt baconstykkerne tilbage på æggemassen.

Kom fadet tilbage i ovnen, og lad æggekagen stege yderligere 20 minutter, til æggemassen har sat sig. Servér æggekagen med rugbrød til.

## Næringsindhold pr person:

Kalorier: 855 kcal

Kulhydrat: 61 g

Protein: 29 g

Fedt: 51 g

\*I næringsberegningen er der medregnet to skiver rugbrød og 20 gram smør per person.

# Italiensk pastaret med kylling



## TIL 4 PERSONER

Ca. 500 g kyllingefilet

Salt

Peber

2 spsk olie

2 løg

2 fed hvidløg

300 g pasta

3 dl vand fra den kogte pasta

2 ds hakkede tomater

600 g frossen spinat

2 spsk tørret oregano

2 ½ dl fløde

½ dl mælk

50 g revet parmesanost

## FREM GANGSMÅDE

Krydr kyllingefileterne med salt og peber, og steg dem på en pande i halvdelen af olien.

Hak løg og hvidløg. Kog pastaen i en gryde med vand i ca. 7-8 minutter (de koges yderligere bagefter).

Tag de stegte kyllingefileter af panden, og lad dem hvile på en tallerken eller skærebræt.

Kom de hakkede løg og hvidløg samt resten af olien på panden. Steg ved middel varme, indtil løgene er blanke (de skal ikke brune).

Hæld pastavandet fra den kogte pasta i et decilitermål eller en skål. Hæld den angivne mængde pastavand tilbage i gryden med pastaen.

Kom hakket tomat, frossen spinat og oregano i gryden. Tilsæt de stegte løg. Lad pastaretten simre under låg, indtil spinaten er tøet op.

Rør fløde, mælk og dernæst revet parmesan i. Skær den stegte kylling i skiver, og kom dem i gryden. Varm retten godt igennem, og smag til med salt og peber. Så er der serveret.

## Næringsindhold pr person:

Kalorier: 856 kcal

Kulhydrat: 73 g

Protein: 47 g

Fedt: 44 g

# Nem porretærte med bacon og butterdejsbund



Fryseegnet: Ja

## TIL 4 PERSONER

12 skiver bacon  
6 porrer  
1 bdt persille  
200 g creme fraiche  
4 æg  
2 spsk revet parmesanost  
Salt  
Peber  
2 ruller butterdej

## Tilbehør:

600 g gulerødder  
½ fed hvidløg  
400 g creme fraiche

## FREM GANGSMÅDE

Forvarm ovnen til 200 grader.

Steg baconen kort på hver side, så det får en smule farve, men ikke bliver helt sprødstegt. Tag baconen op, og læg det på fedtsugende papir.

Skær toppen af porrerne, og rens dem grundigt for jord. Snit dem fint. Steg porrerne 5 minutter i den overskydende baconfedt på panden.

Skyl persillen, og hak det fint. Pisk det sammen med creme fraiche, æg og evt. parmesanost. Krydr med salt og peber.

Læg de to ruller butterdej på to bageplader beklædt med bagepapir, og fold ca. 1 cm af kanten op hele vejen rundt. Prik butterdejsbundene med en gaffel, og fordel æggeblandingen herpå. Fordel porrer på bundene, og læg baconen ovenpå.

Bag porretærterne i ca. 25 minutter, til butterdejen er gylden.

Skræl imens gulerødder, og skær dem i stave. Pil hvidløg, pres det, og rør det sammen med creme fraichen. Smag dippen til med salt og peber. Servér gulerødsstænger og dip til tærten.

OBS! Hvis der er rester af tærterne, kan de spises til frokost næste dag eller fryses ned.

## Næringsindhold pr person:

Kalorier: 869 kcal  
Kulhydrat: 57 g  
Protein: 23 g  
Fedt: 58 g

# Indkøbsliste

## FRUGT OG GRØNT

4 peberfrugter + evt. 4 ekstra peberfrugter som tilbehør til hakkebøffer i fad *(til hakkebøffer i fad og ovnbagt æggekage)*  
10 porrer *(til frikadeller i fad og nem porretærte)*  
1 kg gulerødder *(til frikadeller i fad og nem porretærte)*  
1875 g kartofler *(til frikadeller i fad og ovnbagt æggekage)*  
5 fed hvidløg *(til hakkebøffer i fad, italiensk pastaret og nem porretærte)*  
6 løg *(til hakkebøffer i fad, frikadeller i fad og italiensk pastaret)*  
2 bdt persille *(til hakkebøffer i fad og nem porretærte)*

## KØD OG FJERKRÆ

26 skiver bacon *(til hakkebøffer i fad, ovnbagt æggekage og nem porretærte)*  
500 g hakket oksekød *(til hakkebøffer i fad)*  
650 g hakket svinekød *(til frikadeller i fad)*  
Ca. 500 g kyllingefilet *(til italiensk pastaret)*

## MEJERIPRODUKTER

725 g creme fraiche + evt. 400 g ekstra som tilbehør til hakkebøffer i fad *(til ovnbagt æggekage og nem porretærte)*  
1 l fløde *(til hakkebøffer i fad, frikadeller i fad og italiensk pastaret)*  
Ca. 2 ½ dl mælk *(til hakkebøffer i fad og frikadeller i fad)*  
Ca. 4 spsk smør *(til hakkebøffer i fad og ovnbagt æggekage)*  
Ca. 60 g revet parmesanost *(til italiensk pastaret og nem porretærte)*  
13 æg *(til frikadeller i fad, ovnbagt æggekage og nem porretærte)*

## PASTA OG BRØD

700 g pasta, f.eks. penne *(til hakkebøffer i fad og italiensk pastaret)*  
Rugbrød *(til ovnbagt æggekage)*

## FROST

800 g frossen spinat *(til ovnbagt æggekage og italiensk pastaret)*

## KONSERVES

2 ds hakkede tomater *(til italiensk pastaret)*  
1 ds tomatpuré *(til hakkebøffer i fad)*



## KRYDDERIER

2 spsk paprika (*til hakkebøffer i fad*)

2 spsk tørret oregano (*til italiensk pastaret*)

Salt (*alle opskrifter*)

Peber (*alle opskrifter*)

## DIVERSE

2 ruller butterdej (*til nem porretærte*)

$\frac{3}{4}$  terning hønsebouillon (*til frikadeller i fad*)

2 spsk mel (*til frikadeller i fad*)

6 spsk olie (*til hakkebøffer i fad, frikadeller i fad og italiensk pastaret*)