

## DAG 1 – CHILI CON CARNE MED SALAT

### DET INDEHOLDER KASSEN

Hakket Oksekød 500 g  
 Bønner 2 ds  
 Løg 2 stk  
 Gulerødder, øko 4 stk  
 Tomatpuré 2 ds  
 Krydderi til Chili con Carne 1 ps  
 Chili 1 stk  
 Peberfrugt 2 stk  
 Salatmix 1 bk  
 Hvidløg 3 fed  
 Brun Ris 5 dl  
 Creme fraiche, øko 2 dl

### DET SKAL DU SELV HAVE

Olivenolie 10 spsk  
 Vineddike 5 spsk  
 Olie til stegning  
 Salt og peber  
 Vand 5 dl

### SÅDAN GØR DU

Tilberedning – ca. 40 minutter i alt

Skyl risene og sæt dem over kog i vand i forholdet 1:2 med lidt salt. Kog dem i ca. 10 minutter. Tag dem af varmen og lad dem trække yderligere 10 minutter.

Snit løget fint. Vask og rens gulerødderne og peberen. Snit dem i fine tern. Varm olie i en gryde. Svits løgene til de bliver bløde. Tilsæt kødet og steg det ved middel til høj varme til det har taget farve.

Tilsæt krydderiblandingen, finthakket hvidløg, salt og peber samt finthakket chili (uden kerner) og rør rundt. Tilsæt tomatpuré og svits den sammen med kød og løg endnu et par minutter. Så tilsætter du grøntsagerne, bønner, vand og lader retten simre 10-15 minutter. Tilsæt evt. en smule mere vand hvis du vil have lidt mere sovs. Smag til med salt og peber.

Vask salaten grundigt og vend den sammen med lidt olivenolie og vineddike.

Servér chili con carne med ris, creme fraiche og salat.

Velbekomme.

## DAG 2 – FALAFLE MED RØDKÅLSSALAT & BLOMKÅLSRIS

### DET INDEHOLDER KASSEN

Løg 1 stk  
 Kikærter 250 g  
 Hvidløg 3 fed  
 Krydderiblanding til falafler 1 ps  
 Persille ½ bdt  
 Blomkål 1 stk  
 Gulerod, øko 4 stk  
 Rødkål ½-1 stk  
 Citron, øko 1 stk

### DET SKAL DU SELV HAVE

Salt & Peber  
 Vineddike tsk  
 Honning tsk  
 Hvedemel 2 spsk  
 Neutral Olie  
 Groft salt 2 tsk  
 Vand 1 1/2 dl  
 Bagepulver 1 tsk

### SÅDAN GØR DU

Tilberedning – ca. 45 minutter i alt

#### HUSK AT LÆGGE KIKÆRTERNE I BLØD

Læg kikærterne i blød i ca. 2 liter vand min. 8 timer før brug.

Tænd ovnen på 200 grader.

Vask og hak persillen. Pil løget og skær det i grove tern.

Hæld vandet fra kikærterne og skyl dem grundigt. Kom kikærter, løg, ½ halvdelen af persillen, hvidløg, 1 spsk. citronsaft, halvdelen af krydderiblandingen, salt og vand i en foodprocessor og blend eller hak det i ca. 30 sek indtil du har en fin lind masse.

Kom farsen i en skål og rør bagepulver og mel i. Tilsæt evt. ekstra mel for at få en lind masse. Form små runde kugler med en ske og sæt dem på en bageplade belagt med bagepapir. Bag dem i ovnen i ca. 20-25 minutter til de er gyldne.

Snit rødkålet fint og riv gulerødderne.

Lav en dressing af vineddike, honning, salt og peber. Tilsæt evt. Lidt vand.

Bland rødkål, gulerødder og dressing sammen og lad salaten trække lidt inden servering.

Riv blomkålen fint på et rivejern eller maskine.

Varm lidt olie i en gryde. Tilsæt resten af krydderiblandingen. Vend derefter og steg dem lidt ved middelvarme. Tilsæt derefter blomkålen og steg den i olien i ca. 5 minutter. Rør rundt fra tid til anden.

Tilsæt resten af persillen og smag til med salt, peber og citronsaft.

Servér falaflerne med rødkålssalat og blomkålsris.

Velbekomme.

**DAG 3 – KYLLINGEBRYST & OVBAGTE RODFRUGTER**

---

**DET INDEHOLDER KASSEN**

Kyllingefilet 5 stk  
Jordkokker, øko 1000 g  
Pastinak, øko 5 stk  
Rødbeder, øko 5 stk  
Gulerødder, Øko 8 stk  
Persille ½ bdt

**DET SKAL DU SELV HAVE**

Olivenolie  
Fedtstof til stegning  
Eddike - æble el. alm 5 spsk  
Honning 3 spsk  
Salt & Peber

**SÅDAN GØR DU**

Tilberedning – ca. 45 minutter i alt

Tænd ovnen på 200 grader.  
Vask og hak persille fint.  
Skræl rodfrugterne og skær dem i tern. Bland rodfrugter sammen med olie, honing, persille, salt og peber. Bag rodfrugterne i et ovnfast fad i ca. 25-30 minutter til de er gyldne. Vend rodfrugterne sammen med lidt vineddike, når de er færdige.

Krydder kyllingen med salt og peber. Steg fileterne på en pande ca. 5 minutter på hver side.

Servér kyllingefilet med bagte rodfrugter.

Velbekomme.

**DAG 4 – RØD THAI CURRY MED SVINEKØD & SPIDSKÅL**

---

**DET INDEHOLDER KASSEN**

Svinekød i strimler 550 g  
Spidskål 1 stk  
Squash 2 stk  
Gulerødder, øko 6 stk  
Rød karrypasta 1 bg  
Kokosmælk, light 2 ds  
Lime 1 stk  
Koriander 1 bdt

**DET SKAL DU SELV HAVE**

Salt & Peber  
Olie

**SÅDAN GØR DU**

Tilberedning – ca. 45 minutter i alt

Skær squash i tynde stænger. Gulerødder skæres i tynde skiver.  
Varm lidt olie i en wokpande eller sauteerpande. Tilsæt karrypasta og lad den stege i olien i ca. 2 minutter. Tilsæt svinekødet og svits det et par minutter. Tilsæt kokosmælken og kog massen op. Derefter tilsættes grøntsagerne. Tilsæt evt. lidt vand for mere sauce.

Vask og hak koriander fint. Tilsæt stænglerne til retten og drys de hakkede blade over retten lige før servering.

Skær limen i små både.

Snit spidskålen meget fint.

Servér thai curryen med spidskål og lime.

Velbekomme.