

**DAG 1 – PIZZA MED OKSEKØD & GNAVEGRØNT**

---

**DET INDEHOLDER KASSEN**

Pizzadej 2 stk  
Tomat, øko 1 ds  
Mozzarella 3 stk  
Hakket okse 300 g  
Tomater 3 stk  
Regnbuegulerødder, øko 6 stk  
Hvidløg 2 fed

**DET SKAL DU SELV HAVE**

Oregano  
Salt & Peber  
Olivenolie

**SÅDAN GØR DU**

Tilberedning – ca. 35 minutter i alt

Tænd ovnen på 200 grader varmluft eller 225 grader almindelig ovnvarme. Lad din bageplade blive varm inde i ovnen. Brug evt. en pizzasten.

Rul pizzadejen ud, læg den på et stykke bagepapir og lad den hæve i ca. 10 minutter.

Hæld de hakkede tomater i en skål og blend det. Tilsæt lidt salt, peber, lidt oregano samt presset hvidløg.

Bland oksekødet med lidt salt, peber og oregano og evt. lidt presset hvidløg. Skær mozzarellaen i tern.

Fordel de blendede tomater over pizzadejen. Sæt små klatter af oksekød på dejen. Halvér tomaterne. Fordel tomater og mozzarella på pizzaen. Krydder med salt, peber, oregano og dryp lidt olivenolie over.

Tag den varme bageplade ud af ovnen og træk bagepapiret med pizzaen over på bagepladen. Bag pizzaen i ca. 10-12 minutter i ovnen - eller til kanten er gylden.

Gulerødder skrælles og skæres i stængler.

Servér pizzaen med gnavegrønt.

Velbekomme.

**DAG 2 – MEDISTER MED RØDKÅLSSALAT & RUGBRØD SHAPSERE**

---

**DET INDEHOLDER KASSEN**

Medister - pølser 10 stk  
Rugbrødshapsere 5 stk  
Rødkål ½-1 stk  
Creme Fraiche 2 1/2 dl  
Solsikkekerner 1 ps  
Æble 3 stk

**DET SKAL DU SELV HAVE**

Salt  
Vineddike 5 tsk  
Fedtstof til stegning  
Honning 3 tsk

**SÅDAN GØR DU**

Tilberedning – ca. 30 minutter i alt

Tænd ovnen på 140 grader.

Flæk rugbrødshapsere og rist dem i ovnen. Solsikkekerne hældes i et fad og ristes i ovnen eller på en tør pande.

Steg medisteren i lidt fedtstof i ca. 10-12 minutter til de er sprøde.

Snit rødkålet fint. Skær æbler i tynde skiver.

Lav en dressing af creme fraiche, vineddike, honning og lidt salt. Vend den godt sammen med rødkål.

Bland æbler med rødkål og drys solsikkekerner over.

Servér medister med rødkålssalat, lune rugbrødshapsere og evt. lidt smør.

Velbekomme.

**DAG 3 – PASTASALAT MED CHERRYTOMATER & AVOCADO**

---

**DET INDEHOLDER KASSEN**

Pasta 600 g  
Hjertesalat 1 pk  
Avocado 1 stk  
Agurk 1 stk  
Gulerødder, øko 4 stk  
Creme Fraiche 2 1/2 dl  
Rødløg 1 stk  
Græskarkerner 1 ps  
Cherrytomater 1 bk

**DET SKAL DU SELV HAVE**

Honning 2 spsk  
Sennep 2 spsk  
Karry 3 tsk  
Salt og peber

**SÅDAN GØR DU**

Tilberedning – ca. 25 minutter i alt

Kog pastaen i 8-10 minutter i letsaltet vand til den er al dente. Hæld vandet fra og skyl pastaen i koldt vand.

Græskarkerner ristes på en tør pande.

Vask og halvér cherrytomater.

Skyl gulerødder og agurk og skær dem i mundrette stykker. Salaten vaskes og skæres i grove stykker. Løget pilles og skæres i tynde ringe. Avocadoen skæres i tern.

Lav en dressing af creme fraiche, karry, honning, sennep, salt og peber.

Bland grøntsager og pasta godt sammen og anret det på et stort fad. Drys græskarkerner over.

Servér pastasalat med dressingen til.

Velbekomme.

**DAG 4 – KARBONADER MED OVNKARTOFLER & SPIDSKÅLSSALAT**

---

**DET INDEHOLDER KASSEN**

Hakket Kalv-flæsk 600 g  
Kartofler, øko 1200 g  
Spidskål 1 stk  
Peanuts 1 ps  
Ingefær 2 tsk  
Citron, øko 1 stk

**DET SKAL DU SELV HAVE**

Salt & peber  
Fedtstof til stegning  
Sukker 2 tsk  
Vand til dressing 10 spsk  
Mel 2 dl  
Olivenolie til kartofler 2 spsk

Tilberedning – ca. 30 minutter i alt

Tænd ovnen på 220 grader.

Vask kartoflerne og skær dem i både. Tør dem og læg dem i en frysepose.

Tilsæt olie, salt og peber og sød paprika.

Ryst posen godt. Spred kartoflerne ud på en bageplade med papir og bag dem ved ca. 220 grader i 20 min.

Form hakkekødet til bøffer. Vend dem i mel og steg dem på en pande ved middelvarme i ca. 3-4 minutter på hver side. Krydder med salt og peber.

Snit spidskålen meget fint.

Hak peanuts og rist dem på en tør pande ved middelvarme indtil de er gylde.

Lav en dressing af revet citron, sukker, revet ingefær, vand, salt og peber.

Bland spidskål og dressing og drys peanuts over.

Servér karbonader med kartofler og spidskålssalat.

Velbekomme.

**SÅDAN GØR DU**