

Indkøbsliste uge 44

Mandag: Carbonara med svampe

Tirsdag: Boller i karry

Onsdag: Porrekartoffelsuppe med bacondrys

Torsdag: Klassisk hakkebøf med bagte rødder og rødbede-tzatziki

Fredag: Svensk pølseret med kylling

UGENSKAGE: Brownies

Kød & fisk

600 g hakket oksekød
600 gram skinkekød i tern eller kalkun eller kyllingebryst
500 g hakket svine- eller kalvekød
200 g røget bacon
200 gram kyllingepølser (max 9%), f.eks. Levevis
150 g bacon

Mejeri:

2 past. æg (1 bæger)
2 past. æggeblommer (1 bæger)
3 dl friskrevet parmesan
1 æg
250 g tyk yoghurt
250 ml madlavningsfløde 15 %, f.eks. Milda
2 spsk rapsolie eller flydende Kærgaarden
4 dl piskefløde

Frugt & Grønt:

4 løg
1-2 rødløg
4 syltige æbler
2 squash
4 gulerødder
1 kg kartofler
7-8 porrer
1½-2 kg blandede rodfrugter

250 g rødbeder
300 g kantareller el. blandede svampe
Hvidløg
Et par kviste timian
En dusk persille
Purløg til pynt
Fintrevet peberrod

Diverse/kolonial:

400 g spaghetti
2 dl bouillon (eller mælk)
1 dåse tomatpure
3-4 laurbærblade
1 spsk sennep
2½ l hønsebouillon
2 laurbærblade
Flutes (til kartoffelsuppen)

Hvis du også vil bage de lækre brownies, skal du bruge:

125 g mørk chokolade, 100 g hvid chokolade, 100 g pekannødder, 100 g smør, 2 dl rørsukker, 2 æg, 1 spsk. kaffe, 2 spsk. kakao, vaniljesukker, 1 dl hvedemel. Og evt. piskefløde, så du kan piske flødeskum til eller lidt god og cremet vaniljeis.