

**Mandag:** Græskarsuppe med karry & kokosmælk

**Tirsdag:** Tortillapizza med kødboller

**Onsdag:** Tarteletter med spinat & bacon

**Torsdag:** Pasta a la Lady & Vagabonden

**Fredag:** Svinemørbrad med pestokartofler

**UGENS KAGE:** Mormors bagte æblekage

## Indkøbsliste uge 41

### Kød & fisk:

2 stk. svinemørbrad, 800 g i alt (så er der kød tilovers til en mørbradgryde eller biksemad dagen efter)

200 g hakket oksekød

500 g hakket kalvekød

300 g bacon, gerne Aalbæk's i et helt stykke, du selv skærer ud

### Mejeri:

4 dl cremefraiche 18%

100 g cheddar, revet

1 æg

35 g reven parmesan

½ l piskefløde

Lidt smør

### Diverse:

1 dåse kokosmælk

Grønsagsbouillon

Pesto Balsamico

10 jalapenos

4 tortillaer (majspandekager)

350 g fuldkornspaghetti

4-5 dl tomatsugo

½ dl rasp

12 tarteletter

### Frugt & Grønt:

1 hvidløg

3 løg

Frisk ingefær

1 hokkaido-græskar (ca. 400 g frugtkød)

500 g champignoner

500 g små tomater

650 g små kartofler

1 bakke rucola

4 forårsløg eller 2 små løg

¼ icebergsalat

Friske krydderurter, f.eks. koriander og purløg

Ca. 1 dl basilikumblade

Dild

Citron eller lime

### Tilbehør:

Brød til græskarsuppen

### Hvis du vil bage æblekagen, skal du bruge:

- 100 g mandler
- 100 g franskbrødskrumme
- 3 æg
- 150 g sukker
- 90 g smør
- 1 dl fløde
- 1 stang vanilje
- Bagepulver
- ½ kg syrlige æbler, f.eks. belle de boskoop
- 50 g sukker
- Piskefløde til flødeskum eller vaniljeis