

Indkøbsliste uge 52

Mandag: Pasta med spinat, svampe og karamelliserede løg

Tirsdag: Nem aftensmad: Frittata med grønt og chorizo-topping med peberfrugt

Onsdag: Skøn amerikansk majssuppe med kylling: Sådan laver du majs-chowder

Torsdag: JULEAFTEN

Fredag: Gorm's Julepizza: Brug dine julerester på pizzaen

Lørdag: Biksemad med flæskesteg og selleri

UGENS KAGE: Hjemmelavet Ferrero Rocher

KØD/FISK

400-500 g kold flæskesteg

100 g anderester eller confiteret and

50 g røget bacon i tern

3 kyllingebryster

200 g chorizopølse

MEJERI

Æg til spejlæg til biksemaden

6 æg

70 g frisk mozzarella

2 spsk. mascarpone

Færdig pizzadej, hvis du ikke vil lave den selv

500 g fettucine eller anden bred pasta

1½ dl piskefløde

50 g fintrevet parmesan

1 dl piskefløde

½ dl mælk

FRUGT/GRØNT

1050 g kartofler (til biksemad og den amerikanske suppe/chowder)

400 g knoldselleri

7 løg

1 rødløg

1 rød peberfrugt

1 grøn squash

1 bundt forårsløg

Purløg

frisk peberrod

idt frisk, fintsnittet rødkål

1 appelsin

ca 150 g friske svampe, gerne en blanding af brune champignoner og kantareller

1 pose friske spinatblade ca 300 g

1 rød chili, finthakket

3 stængler bladselleri i tern

majs fra tre friske majscolber eller majs fra frost

KOLONIAL/DIVERSE

1 ½ dl tomatsovs

1 tsk god balsamicoeddike

1 tsk sojasauce kyllingebouillon

Hvis du selv, vil lave pizzadejen skal du bruge:

10 g gær, 1 tsk sukker 200 g

mel (gerne typo 00) og 100 g mel semola

(growalset durummel). Hvis du ikke kan skaffe det, så erstat med 00 mel.

TILBEHØR

Rugbrød og evt. engelsk sovs til biksemaden
Grofthakket koriander og persille + brød til

majs-chowderen

Brød evt. rugbrød til fritattaen

Vil du også lave hjemmelavet Ferrero Rocher, skal du bruge:

175 g Nutella eller Nocciolata,

200 g hasselnøddekerner, 100 g sprøde

vafler (f.eks. ruller med nøddefyld) og

250 g lys chokolade.