

VECKOMENY & INKÖPSLISTA

Måndag: Fänkålsgryta med saffran, potatis och purjolök (6 portioner)

Tisdag: Broccolisallad med matvete, kikärter och krämig dressing

Onsdag: Pastagröt med svamp och grönkål (6-8 portioner)

Torsdag: Tomat- och linssoppa med kryddiga solrosfrön

Fredag: Gröna supertacos

Förslag till helgen: Biffar på gula ärtor och persilja + Ugnsbakade kålrots-pommes frites med tahini-yoghurtsås (**INTE inkluderade i inköpslistan**)

Frukt och grönt

- 2 st fänkålshuvuden (800 g)
- 2 st broccolihuvuden (500 g)
- 2 st medelstora morötter (200 g)
- 200 g vitkål
- 1 kg potatis
- 1 st medelstor butternutpumpa (1.2 kg)
- 500 g skogschampinjoner
- 1 st purjolök (500 g)
- 3 st medelstora gula lökar (450 g)
- 3 st medelstora röda lökar (300 g)
- 2 st vitlökar (14 st klyftor)
- 3 st äpplen
- 2 st citroner
- 1 msk färsk eller fryst koriander
- En näve ärtskott – valfritt

Torrvaror och konserver

- 500 g pasta, t.ex. penne
- 8 st medelstora tortillabröd
- 6 dl matvete, havreris eller annat gryn
- 6 dl kokta stora vita bönor (460 g) eller 3 dl torkade
- 6 dl kokta svarta bönor (460 g) eller 2 1/2 dl torkade
- 12 dl kokta kikärter (920 g) eller 5 dl torkade
- 2 dl röda linser (180 g)
- 2 msk tomatpuré
- 800 g krossade tomater
- 3 msk jordnötssmör med salt
- 3 msk tahini
- 2 tsk + 1/4 tsk ljus sirap
- 3 msk majonnäs
- 1 dl solrosfrön

- 1 tsk chipotlepasta
- 0.5 g saffran (1 st kuvert)
- 1 dl nötter/frön – valfritt

Kylvaror

- 1 l havremjölk
- 100 g valfri sorts riven ost
- 150 g valfri sorts fetaost

Frysvaror

- 500 g fryst grönkål

I skafferiet hemma

- Salt
- Svartpeppar
- Olivolja
- Rapsolja
- Socker (1 1/2 msk)
- Vetemjöl (6 msk)
- Äppelcidervinäger (1 msk)
- Vitvinsvinäger (2 dl + 1 msk)
- Torkad timjan (3 msk)
- Malen vitpeppar (1/2-1 tsk)
- Spiskummin (2 tsk)
- Malen koriander (2 tsk)
- Kanel (en nypa)
- Rökt paprikapulver (1 tsk)
- Cayennepeppar (1/2 tsk)
- Buljongpulver (4 msk eller 4 st tärningar)