



KOSTPLAN shape4life (Utan fisk och skaldjur och jordnötter)

Ingefärsshot – Börja varje morgon med ett glas ljumet/varmt kokt vatten. Pressa i citron och riv i ingefära (ta efter smak och tyckte) och drick 2-3 liter vatten om dagen.

Förslag på 3 veckor

(Obs! 150 gram kvarg ska alltid vara 0.2 % fetthalt)

Vecka 1 - Måndag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	Havregrynsgröt med ägg
9:00	Mellanmål	1 ägg och en morot
12:00	Lunch	Pastasallad med Hallomui och broccoli
15:00	Mellanmål	150 gram kvarg och morot eller frukt
18:00	Middag	Pastasallad med Hallomui och broccoli
20:00	Kvällsmål	Proteinpulver 30 gram eller 2 dl kvarg med en frukt

Vecka 1 - Tisdag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	Äggröra med bär
9:00	Mellanmål	1 riskaka med 1 kalkonskiva och frukt
12:00	Lunch	Stekt ris med kyckling och grönsaker
15:00	Mellanmål	Banan och morot
18:00	Middag	Stekt ris med kyckling och grönsaker
20:00	Kvällsmål	Proteinpulver 30 gram eller 2 dl kvarg med en frukt



Vecka 1 - Onsdag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	Äggröra med keso
9:00	Mellanmål	50 gram kvarg och morot
12:00	Lunch	Stekt kött med bulgursallad
15:00	Mellanmål	1 ägg och en banan
18:00	Middag	Stekt kött med bulgursallad
20:00	Kvällsmål	Proteinpulver 30 gram eller 2 dl kvarg med en frukt

Vecka 1 - Torsdag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	Proteinsmoothie
9:00	Mellanmål	Banan och morot
12:00	Lunch	Skinksallad med ägg
15:00	Mellanmål	30 gram nötter/frön
18:00	Middag	Skinksallad med ägg
20:00	Kvällsmål	Proteinpulver 30 gram eller 2 dl kvarg med en frukt

Vecka 1 - Fredag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	Grön smoothie med mango och spenat. 1 ägg
9:00	Mellanmål	250 gram kvarg och morot



12:00	Lunch	Indisk linsgryta
15:00	Mellanmål	1 riskaka med 1 ägg och frukt
18:00	Middag	Indisk linsgryta
20:00	Kvällsmål	Proteinpulver 30 gram eller 2 dl kvarg med en frukt

Vecka 1 - Lördag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	Knäckebrödsfrukost
9:00	Mellanmål	max 30 gram nötter/frön
12:00	Lunch	Wok med Kyckling
15:00	Mellanmål	1 riskaka, frukt, 1 ägg
18:00	Middag	Wok med kyckling
20:00	Kvällsmål	Proteinpulver 30 gram eller 2 dl kvarg med en frukt

Vecka 1 - Söndag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	Proteinpulver 30 gram
9:00	Mellanmål	1 majsaka med 1 msk keso och frukt eller morot
12:00	Lunch	Halloumisallad
15:00	Mellanmål	2 ägg och morot
18:00	Middag	Halloumisallad
20:00	Kvällsmål	Proteinpulver 30 gram eller 2 dl kvarg med en frukt



Vecka 2 - Måndag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	Over night
9:00	Mellanmål	50 gram kvarg och morot
12:00	Lunch	Biff yakiniku med grönsaker och nudlar
15:00	Mellanmål	Banan, 1 ägg och morot
18:00	Middag	Biff yakiniku med grönsaker och nudlar
20:00	Kvällsmål	Proteinpulver 30 gram eller 2 dl kvarg med en frukt

Vecka 2 - Tisdag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	Fil och knäckebrödfrukost och 1 ägg
9:00	Mellanmål	50 gram kvarg och morot
12:00	Lunch	Stekt ris med kyckling och grönsaker
15:00	Mellanmål	1 riskaka, 1 ägg och frukt
18:00	Middag	Stekt ris med kyckling och grönsaker
20:00	Kvällsmål	Proteinpulver 30 gram eller 2 dl kvarg med en frukt

Vecka 2 - Onsdag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	Kvarg 2 dl och 1 frukt
9:00	Mellanmål	1 majs-kaka med 1 msk keso och frukt eller morot
12:00	Lunch	Melonsallad med fetaost och bönor



15:00	Mellanmål	1 ägg och morot
18:00	Middag	Melonsallad med fetaost och böner
20:00	Kvällsmål	Proteinpulver 30 gram eller 2 dl kvarg med en frukt

Vecka 2 - Torsdag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	Havregrynsgröt med ägg
9:00	Mellanmål	30 gram proteinpulver
12:00	Lunch	Köttfärssås med pasta
15:00	Mellanmål	max 30 g frön
18:00	Middag	Köttfärssås med pasta
20:00	Kvällsmål	Proteinpulver 30 gram eller 2 dl kvarg med en frukt

Vecka 2 - Fredag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	Äggröra med bär
9:00	Mellanmål	Banan och morot
12:00	Lunch	Tacos med pulled oumph
15:00	Mellanmål	1 ägg och frukt
18:00	Middag	Tacos med pulled oumph
20:00	Kvällsmål	Proteinpulver 30 gram eller 2 dl kvarg med en frukt

Vecka 2 - Lördag

Tid	Mål	Recept
-----	-----	--------



7:00	Frukost	Äggröra med keso
9:00	Mellanmål	1 riskaka med 1 msk keso, 1 ägg och frukt
12:00	Lunch	Kycklingcurry med grönsaker och ris
15:00	Mellanmål	150 gram kvarg och morot
18:00	Middag	Kycklingcurry med grönsaker och ris
20:00	Kvällsmål	Proteinpulver 30 gram eller 2 dl kvarg med en frukt

Vecka 2 - Söndag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	Proteinsmoothie
9:00	Mellanmål	1 ägg och morot
12:00	Lunch	Familjens mangogryta
15:00	Mellanmål	30 g nötter/frön och morot
18:00	Middag	Familjens mangogryta
20:00	Kvällsmål	Proteinpulver 30 gram eller 2 dl kvarg med en frukt

Vecka 3 - Måndag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	over night
9:00	Mellanmål	1 dl kvarg + morot
12:00	Lunch	Ostomelett med råkostsallad
15:00	Mellanmål	30 gram proteinpulver och frukt
18:00	Middag	Ostomelett med råkostsallad



20:00	Kvällsmål	Proteinpulver 30 gram eller 2 dl kvarg med en frukt
-------	-----------	---

Vecka 3 - Tisdag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	Grön smoothie med mango och spenat
9:00	Mellanmål	150 gram kvarg och morot
12:00	Lunch	Vegansk färssås
15:00	Mellanmål	max 30 gram nötter/frön
18:00	Middag	Vegansk färssås
20:00	Kvällsmål	Proteinpulver 30 gram eller 2 dl kvarg med en frukt

Vecka 3 - Onsdag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	Knäckebrödsfrukost
9:00	Mellanmål	max 30 gram nötter/frön
12:00	Lunch	Rotsakspytt med kassler, ägg och sallad
15:00	Mellanmål	2 dl kvarg och frukt eller morot
18:00	Middag	Rotsakspytt med kassler, ägg och sallad
20:00	Kvällsmål	Proteinpulver 30 gram eller 2 dl kvarg med en frukt

Vecka 3 - Torsdag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	Fil och knäckebröd frukost



9:00	Mellanmål	1 ägg och en morot
12:00	Lunch	Wok med biff och grönsaker
15:00	Mellanmål	max 30 gram nötter/frön
18:00	Middag	Wok med biff och grönsaker
20:00	Kvällsmål	Proteinpulver 30 gram eller 2 dl kvarg med en frukt

Vecka 3 - Fredag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	Havregrynsgröt
9:00	Mellanmål	30 gram proteinpulver
12:00	Lunch	Quinoasallad med kyckling och ägg
15:00	Mellanmål	1 riskaka, 1 ägg och frukt
18:00	Middag	Quinoasallad med kyckling och ägg
20:00	Kvällsmål	Proteinpulver 30 gram eller 2 dl kvarg med en frukt

Vecka 3 - Lördag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	Grön smoothie med mango och spenat
9:00	Mellanmål	Banan och 1 ägg
12:00	Lunch	Kycklingrätt med tomt och purjo
15:00	Mellanmål	max 30 gram nötter/frön
18:00	Middag	Kycklingrätt med tomt och purjo



20:00	Kvällsmål	Proteinpulver 30 gram eller 2 dl kvarg med en frukt
-------	-----------	---

Vecka 3 - Söndag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	Äggröra med keso
9:00	Mellanmål	1 ägg och en morot
12:00	Lunch	Chilli con carne - vegetarisk
15:00	Mellanmål	30 gram proteinpulver och frukt
18:00	Middag	Chilli con carne - vegetarisk
20:00	Kvällsmål	Proteinpulver 30 gram eller 2 dl kvarg med en frukt

FRUKOST:

Havregryns gröt: (en portion)

- 1 dl havregryn (går att välja glutenfria)
- 2 dl vatten (Eller hur mycket vatten ni vill ha)
- 1 krm salt
- 1 ägg
- 0,5 dl bär (valfria)

Äggröra med keso: (en portion)

- 3 ägg
- 0,8 dl keso 4%
- 0,2 tsk salladskrydda (om man vill)
- 1 tsk rapsolja

(rör i hop äggen i en kastrull, lägg i keso och kryddan, kan serveras med gräslök och krasse med)

Proteinsmoothie: (en portion)

- 1 banan



- 1 dl hallon (frysta eller färska - går bra vilket som eller valfria bär eller frukt)
- 2 st råa ägg eller 20 gram proteinpulver
- 3 dl kvarg naturell fett ca 0,2 %

(mixa allt till en smoothie i en mixer, häll upp och servera)

Grön Smoothie med mango och spenat:(en portion)

- 2 dl yoghurt naturell, fett 0,5% eller kvarg naturell 0.2 %
- 1 dl mango färsk eller fryst (går att byta ut till annan frukt)
- 1 dl babyspenat
- 2 råa ägg eller 20 gram proteinpulver

(mixa alla ingredienser så att det blir en slät smoothie. Vill man inte ha rått ägg, funkar 10 gram proteinpulver)

Knäckebrödsfrukost:(en portion)

- 2 wasasport knäckebröd (eller glutenfritt)
- 1 ägg
- 50 gram keso 4 %
- skivad tomat

(Rör i hop ägg och keso i en kastrull, lägg på skivad tomat)

Over night frukost:(en portion)

- 1 dl havregryn
- 0,5 msk chiafrön
- 1 dl kokosmjölk eller liknande
- 0,5 tsk kanel
- en nypa salt
- 10 gram hampa eller ärtprotein - (valfritt eller vanligt proteinpulver))
- (blanda allt, låt stå över natten eller minst 2 timmar. Toppa med frukt, några nötter osaltade och bär)

Fil, knäckebröd frukost:(en portion)

- 2 dl naturell yoghurt/fil/kvarg (går att välja laktosfritt)
- 0.5 dl osötade bär
- 1 msk mandel/hassel nötter/cashewnötter/pumpafrön/solrosfrön (osaltade - variera)
- 1 wasasport med 2-3 msk keso och tomat skiva på.



LUNCH & MIDDAG:

Pastasallad med hallomi och broccoli: (en portion)

- 50 gram okokt fiberpasta
- 100 gram broccoli (frost eller färsk)
- 1 st tomat
- 50 gram gurka
- 175 gram Hallomui

(skär broccolin i små bitar. Koka pasta enligt anvisning på förpackning, Beräkna ca 50 g torkad pasta per portion. Tillsätt broccolin i pastakoket när ca 3 minuter återstår av koktiden. Håll av i ett durkslag och skölj med kallt vatten. Skär tomat och gurka eller andra valfria grönsaker i lämpliga bitar. Blanda broccolipastan, grönsakerna och stekta hallomin. Lite olivolja på om man vill)

Stekt ris med kyckling och grönsaker: (en portion)

- 50 gram råris okokt
- 200 gram kyckling grillad (utan skinn) **(eller 200 gram vegansk/vegetariskt protein)**
- 0,5 msk olivolja
- 1 vitlöksklyfta (eller mindre)
- 0,5 tsk currykrydda
- 0,5 tsk sambal olek (eller valfritt)
- 125 gram wokgrönsaker (valfria grönsaker)
- en nypa salt

(Börja koka ris. Skär kycklingköttet i bitar. Värm upp oljan i en stek- eller wokpanna. Pressa i vitlöken och tillsätt curry och sambal olek eller chili. Tillsätt grönsakerna och låt dem steka ett par minuter. Tillsätt det kokta riset och kycklingen och stek ytterligare ett par minuter.)

Stekt kött med bulgursallad: (en portion)

- 50 gram bulgur okokt
- 0,5 st rödlök
- 0,25 dl persiljeblad färska eller (frost går bra med)
- 25 gram gurka
- 1 st tomat
- 0.25 dl färskpressad citron
- 2 msk olivolja
- en nypa salt
- en anings vitpeppar (om man vill - max 0.25 tsk)



- 200 gram nötkött (**eller valfri vegansk/vegetarisk 200 gram**)

(koka bulgur enligt anvisningar på förpackningen. Hacka lök, persilja, gurka och tomater. Blanda med bulgur, citronjuice och olivolja. Smaksätt med salt och vitpeppar. Krydda köttet med salt och peppar och stek i smör på medelvärme 3-5 minuter på var sida. Ät tillsammans med bulgursalladen. Om du vill att bulgursalladen ska smaka som en traditionell libanesisk tabouleh så tillsätter du färsk mynta. valfritt kött eller mot quorn- eller sojaprodukter.)

Hallomisallad med ägg: (en portion)

- 200 gram Hallomui eller kyckling
- 1 ägg
- 50 gram sallad
- 25 gram gröna bönor (Haricots verts, brytböner)
- 0,5 st röd paprika
- 4 små tomater
- 0,5 st rödlök
- 0,5 dl kvarg naturell 0.2 %
- 1 msk chilisås tomat eller liknade
- 0.1 tsk salt
- 1 gram tabasco (beror på hur stark du vill ha)

(Hallomui : Koka ägg, låt svalna och dela i klyftor. Ansa, skölj och skär alla grönsaker i lämpliga bitar/strimlor. Blanda med hallomiu och lägg äggen på toppen. Kvardressing: Blanda kvarg med chilisås och smaka av med salt, peppar och någon droppe tabasco.)

Indisk Linsgryta: (en portion):

- 0.25 st gul lök
- 1 morot
- 1 st vitlösklyfta
- 0.25 msk rapsolja
- 0.25 msk ingefära (färsk riven)
- 0.25 msk koriander
- 0.5 tsk kardemumma malen
- 0.25 tsk kanel malen
- 1 dl röda linser
- 100 gram krossade tomater (ekologiska)
- 100 gram kokosmjölk light för matlagning
- 0.25 st grönsaksbuljong, tärning
- 0,5 dl kranvatten

(Ansa, skala och hacka läk, vitlök och morot. Hetta upp oljan och fräs grönsakerna ett par minuter. Tillsätt kryddorna och fräs ett par minuter till. Häll i linserna (röda linser), krossade



tomater, kokosmjölk, vatten och buljongtärning. Koka upp och låt småkoka i ca 20 minuter. Tillsätt eventuellt mer vatten om det behövs. Smaka av med salt och eventuellt lite lime eller citron. Toppa eventuellt med färsk koriander.)

Wok med kyckling:(en portion):

- 50 gram ris
- 200 gram Kyckling
- 1 msk rapsolja
- 0,5 morot
- 0.25 röd paprika
- 50 gram blomkål (färsk eller fryst)
- 25 gram broccoli (färsk eller fryst)
- 25 gram sockerärter
- 0.25 msk soja
- 0.5 tsk potatismjöl
- 0.5 dl buljong
- 1 msk sötsursås
- 0.1 tsk salt
- ett drag svartpeppar

(Salta kycklingen. Skala och strimla moroten, skär paprikan i bitar, dela blomkål och broccoli i små buketter. Värm upp oljan i en wok eller stor stekpanna. Börja med att steka kyckling snabbt, ca 1 minut, och ta sedan upp den. Stek sedan grönsakerna i 2-3 minuter och håll på sojasåsen. Vispa ner potatismjölet i kall buljong alternativt vatten + fiskfond. Håll ner i woken, rör om och koka upp. Smaka av med sötsur sås, salt och peppar. Vänd ner kycklingen försiktigt och värm upp ca 1 min.)

Halloumisallad:(en portion):

- 200 gram halloumiost
- 50 gram sallad
- 1 st tomat
- 0.5 röd paprika
- 1 st vårlöksallad eller valfri lök
- 1 msk olivolja
- 0.5 msk balsamvinäger, balsamico eller valfri vinäger
- 0.25 tsk örtsalt
- 0.1 tsk svartpeppar



(Ansa, skölj och skär sallad, tomat och paprika i lämpliga bitar. Strimla vårlöken. Blanda samman olivolja, balsamvinäger, örtsalt och peppar till en dressing. Skär halloumiosten i skivor och stek den i en stekpanna. Blanda salladen med dressingen och lägg halloumin ovanpå. Det går också bra att grilla halloumin. Då penslar du med lite olja innan grillningen.)

Biff Yakiniku med grönsaker och nudlar:(en portion):

- 0.5 st vitlöksklyfta
- 0.5 msk ingefära, färsk, riven
- 0.25 dl soya (japansk) eller valfri
- 3 msk kranvatten
- 0.2 tsk sabal olek eller smak
- 0.25 msk honung
- 85 gram pak choi (eller annan sallad)
- 3 rädisor
- 1/4 lime
- 0.25 msk rapsolja
- 200 gram nött biff, ryggbiff (**eller veganska/vegetariskt 200 gram**)
- 50 gram okokt äggnudlar

(SÅS: Skala och riv vitlök och ingefära. Blanda med japansk soja, vatten, sambal olek och honung. Koka ett par minuter under omrörning. GRÖNSAKER: Ansa och strimla pak choi och skiva rädisor. Skölj limen och riv det yttersta gröna skalet och pressa saften ur halva limen. Blanda skal och saft med oljan och blanda runt med grönsakerna. KÖTT: Strimla biffen och bryn i omgångar i oljan i het stekpanna. Håll till sist över såsen och koka allt någon minut.)

Stekt ris med kyckling och grönsaker: (en portion)

- 0.5 msk olivolja
- 0.5 st vitlöksklyfta
- 0.5 dl purjolök
- 50 gram squasch
- 0.5 st röd paprika
- 50 gram champinjoner färska
- 0.25 tsk salt
- 0.25 tsk chilipeppar färsk eller fryst
- 200 gram räkor (eller tofu 200 gram)
- 1 dl ruccolasallad (eller valfri)
- 50 gram okokt råris



(Ansa, skölj och strimla purjolöken. Skär zucchini, paprika och champinjoner i skivor. Hetta upp olivoljan i en stekpanna eller wok. Pressa i vitlök och chili och låt fräsa en liten stund. Tillsätt grönsakerna och svampen och stek/woka några minuter. Tillsätt sedan riset i pannan och låt steka med ett par minuter. Smaka av med salt, peppar och andra valfria kryddor. Tillsätt kycklingen strax innan serveringen och låt dem bara bli lätt uppvärmda, annars blir de sega och torra)

Melonsallad med fetaost och bönor: (en portion)

- 0.75 msk olivolja
- 0.5 msk färskpressad Lime
- en nypa salt
- 0.25 rödlök
- 40 gram sockerärter vanliga ärtor
- 125 gram vattenmelon
- 100 gram feta ost
- 1 dl svarta bönor
- 5 kalamatra oliver

(Kryddor: Nymalen svartpeppar Ev persilja eller andra färska örter.

Vispa ihop olivolja, lime, salt och nymalen svartpeppar i en stor bunke. Skölj bönorna, skala och strimla löken, tärna vattenmelon, dela sockerärterna och kärna eventuellt ur oliverna. Håll allt i bunken med dressing och blanda ordentligt. Lägg upp på ett serveringsfat, strö över smulad fetaost och ev färska örter.)

Köttfärssås med pasta: (en portion)

- 200 gram nötfärs 5% fett (helst 5%, annars max 10%) (eller vegetarisk färs 200 gram)
- 0.25 st gul lök
- 0.5 st vitlöksklyfta
- 100 gram krossade tomater - ekologisk
- 0.1 tsk svartpeppar
- 0.2 st grönsaksbuljong - tärning
- 0.2 dl vatten
- 50 gram fiberpasta okokt

(. Stek köttfärsen. Fettet från färsen räcker och du behöver inte tillsätta något stekfett. Lägg färsen i en gryta. Finhacka lök och vitlök och bryn i samma stekpanna. Håll sen lite vatten i pannan och håll över löken till grytan med köttfärs. Tillsätt krossade tomater (går bra med passerade eller hela tomater också), peppar, buljongtärningar och lite vatten. Koka upp och låt småkoka i minst 30 minuter, gärna längre. Tillsätt eventuellt mer vatten under tiden.)

Tacos med pulled oumph: (en portion)

- 200 gram pulled oumph (går bra med köttfärs 5 % fett)



- 0.5 tomat
- 1,5 dl sallad (valfri sort)
- 0.25 dl majs-korn
- 0.5 dl tacomås (ekologisk)
- 0.5 st avokado
- 0.5 st vitlöksklyfta
- 0.5 tsk färsk riven ingefära
- lite chilipeppar efter smak och tycke
- 0,5 msk citronjuice färskpressad
- 2 tacomål

(Tina pulled Oumph! och värm på medelvärme. Skär tomater och sallad eller andra valfria grönsaker. Skala, kärna ur och lägg avokadon i en skål. Tillsätt pressad vitlök, riven ingefära, finhackad chili, citronjuice och salt. Mixa eller mosa till en röra. Smaka av. Bygg tacos med grönsaker, Pulled Oumph!, tacomås och avokadokräm.)

Kycklingcurry med grönsaker och ris: (en portion)

- 200 gram kyckling bröstfile eller liknade (eller vegetarisk/vegansk 200 gram)
- en nypa salt efter smak
- 0.25 tsk curry
- 0.25 tsk spiskummin
- 0.5 msk rapsolja
- 0.25 tsk chilipeppar färsk
- 100 gram wokgrönsaker (valfria grönsaker)
- 0,5 dl cream fraiche lätt
- 50 gram ris okokt

(Koka råris eller fullkornsrís. Skär kycklingen i strimlor och salta. Finhacka färsk chili. Hetta upp rapsoljan i wok eller en stor stekpanna och strö över curry, spiskummin och chili. Börja med att steka/woka kycklingen, eventuellt i omgångar. Tillsätt sedan grönsakerna och låt dem steka med ett par minuter. Håll i lätt creme fraiche och låt puttra i ca 5-6 minuter. Tillsätt eventuellt lite vatten. Smaka av med salt och andra valfria kryddor.)

Familjens mangogryta: (en portion)

- 0.25 st gul lök
- 0.5 vitlöksklyfta
- 0.5 cm färsk ingefära
- 0.25 msk gurkmeja
- 100 gram krossade tomater ekologiska
- 1 msk tomatpure
- 0.5 dl cashewnötter naturella
- 70 gram kokosmjölk light för matlagning



- en nypa salt
- lite svartpeppar
- 50 gram mango
- 200 gram Tofu (eller valfritt som exempel kyckling 200 gram)
- 80 gram små tomater
- 20 gram babyspenat

(Skala och hacka lök och vitlök. Skala ingefäran. Värm lök, ingefära och gurkmeja i kokosoljan på låg värme i en kastrull några minuter så att löken börjar "svettas". Mixa lökblandningen, krossade tomater, tomatpuré, cashewnötter och kokosmjölk till en lagom grymig sås. Det får gärna vara lite bitar kvar. Smaka av med salt och nymalen svartpeppar. Häll tillbaka såsen i kastrullen och värm den försiktigt. Skär mango och tofu i tärningar, lägg ner i såsen och låt allt bli varmt. I samband med serveringen tillsätter du halverade småtomater och babyspenat.)

Ostomelett med råkostsallad: (en portion)

- 2 ägg
- 150 gram kalkonpålägg (skiva i små bitar och lägg i när du vispar äggen - eller vegopålägg)
- 1 msk vatten
- 0.1 tsk salt
- 1 tsk rapsolja
- 10 gram hårdost 10% fett
- 150 gram sallad, som rivna morötter, tomat, sallad, gurka, paprika, lök.

(Vispa ihop ägg, vatten och kryddor med en gaffel. Hetta upp oljan i pannan och häll i äggsmeten. Rör runt i pannan med en gaffel. Riv över osten och låt omeletten stelna. Låt omeletten glida ner på ett fat och servera med en rejäl portion fräscha grönsaker.)

Vegansk färssås: (en portion)

- 200 gram vegansk färs exempel hälsans kök (eller köttfärs 5% helst)
- 0.5 st gul lök
- 1 st morot
- 0.5 st vitlöksklyfta
- 0.5 msk rapsolja
- 1 dl krossade tomater ekologiska
- 1 msk tomatpure
- 1 msk balsam vinäger, balsamico eller valfri
- 0.25 dl vatten
- en nypa salt och svartpeppar
- 50 gram okokt fiberpasta eller ris



(Skala och riv morötterna grovt, finhacka lök och vitlök. Fräs tillsammans med valfri vegofärs i olja ca 5 minuter. Tillsätt resten av ingredienserna och koka upp. Låt småputtra i minst 10 minuter, gärna en halvtimme eller mer, men då behöver du fylla på med mer vatten. Smaka av med örter som basilika och oregano samt eventuellt mer salt och peppar.)

Rotsakspytt med kassler, ägg och sallad: (en portion)

- 1,5 st potatis
- 30 gram rotselleri
- 50 gram palsternacka
- 0.5 st morot
- 0.5 st gul lök
- 0.5 msk rapsolja
- 200 gram kassler eller liknade veganskt/vegetariskt/kyckling osv
- 1 ägg
- 0.25 tsk salt
- 125 gram sallad - grönsaker, tomat, gurka eller liknade.

(Skala rotsakerna samt löken och tärna smått. Stek rotsaker och lök i rapsolja på låg värme i ca 15 minuter eller tills de är mjuka. Rör om då och då. Salta och peppra. Tärna kasslern och låt den steka med de sista minuterna. Ta upp pytten ur stekpannan och stek äggen. TIPS Om du ska göra en större sats än till 2 personer så är det smart att steka i ugnen, 200 grader 15-20 min. Rör om några gånger under tiden.)

Wok med biff och grönsaker: (en portion)

- 200 gram nötbiff, ryggbiff (eller veganskt/vegetariskt)
- 0.5 st vitlökskyfta
- 0.5 tsk chilipeppar färsk
- 0.5 tsk ingefära färsk
- 0.5 tsk sesamolja eller liknande
- 0.5 msk japansk sojasås (tamari eller liknande)
- 1 msk färskpressad lime
- 120 gram wokade grönsaker (valfri sort)
- 0.5 msk rapsolja

(Skär köttet i strimlor och lägg i en bunke. Finhacka vitlök och chili och riv ingefäran. Blanda med sesamolja, japansk soja och limejuice. Häll över köttet och låt det marinera ca 15 minuter. Hetta upp hälften av rapsoljan i en wok eller stor stekpanna och woka grönsakerna. Ta sen upp dem ur pannan. Hetta upp resten av oljan och stek köttet snabbt i på hög värme. Blanda allt och smaksätt med salt)



Quinoasallad med kyckling och ägg: (en portion)

- 50 gram okokt Quinoa
- 1 dl kranvatten
- 0.1 tsk salt
- 125 gram gulbeta polkabetar rödbeta (finns det ej - ta liknande)
- 1 st ägg
- 1 st tomat
- 50 gram salladsmix av det du vill ha
- 200 gram kyckling

(Koka upp vattnet och lite salt i en kastrull. Tillsätt quinoan till det kokande vattnet, rör om och låt sjuda under lock på medelvärme i 15 minuter. Låt sedan vila under lock i ca 5 minuter till. Låt svalna. Skala och skär betorna (gul, polka eller rödbetar) i klyftor. Koka dem mjuka i saltat vatten. Låt svalna. Koka äggen som du vill ha dem. Skölj i kallt vatten, skala och klyfta. Skär tomaten i bitar/klyftor och blanda sallad, kyckling, betor och tomater.)

Kycklingrätt med tomat och purjo: (en portion)

- 200 gram kyckling
- 0.25 tsk salt och lite svartpeppar efter smak
- 25 gram purjolök
- 1,5 st tomater
- 0.25 dl färsk persilja
- 0.5 msk olivolja
- 2 st potatis att koka
- 125 gram sallad - valfri

(Sätt ugnen på 225 grader. Lägg kycklingen i en ugnssäker form och strö över salt och peppar (ev citronpeppar). Skölj, ansa och strimla purjolöken. Skär tomaterna i bitar. Hacka persiljan. Fördela purjo, tomater och persilja på kycklingen och ringla över olivoljan. Tillaga i ugnen ca 15-20 minuter, tills kycklingen är klar. Servera med pressad potatis eller kokt.

Chilli sin carne - vegetarisk:(en portion)

- 200 gram vegetarisk sojafärs (går bra med köttfärs med max 5 % fett helst))
- 0.5 msk olivolja
- 0.5 st gul lök
- 0.5 st vitlöksklyfta
- 0.25 tsk chilipulver
- 0.25 tsk chilipeppar
- 0.2 tsk spiskummin
- 1 morot
- 0.25 st grönsaksbuljong - tärning
- 100 gram krossade tomater ekologiska



- en nypa salt efter smak
- 0.5 dl kranvatten
- 0.5 dl kidneyböner röda böner konserv
- 0.25 dl persiljeblad färsk eller fryst
- 50 gram okokt ris

(Hacka löken, finhacka vitlöken och riv moroten. . Hetta upp en stekpanna med olivolja och stek lök, vitlök, chilipulver, chilipeppar och spiskummin ett par minuter. Tillsätt färsen och stek ett par minuter till. Tillsätt krossade tomater, riven morot, buljongtärning, salt och vatten och låt småkoka i ca 20 minuter. Spola av bönorna under rinnande vatten och tillsätt dem i grytan. Värm upp igen och klipp över persilja.)

INFORMATION:

- Tzatziki (1/2 gurka, 1/2 tsk salt, 2 dl grekisk yohurt, 1- 2 vilöksklyftor = 4 portioner) (egen Tzatziki - skölj gurkan oh riv på grövsta sidan på ett rivjärn. Lägg i en sil och blanda med salt. Krama ur vätskan med handen. Rör ihop yoghurt, pressad vitlök, gurka, oregano om man vill och smaksätt med svartpeppar och färska örter.) **den kan du ha till flertalet av rätterna)**
- 2-3 liter vatten per dag är viktigt att du får i dig.
- Allt mäts innan tillagning om det inte står något annat.
- **En mat väg är bra att ha.**
- Du behöver inte äta dag för dag, utan du kan byta ut mellanmål och recept som du vill, men försök att variera lite. Hittar du några favoriter så kan ni äta dessa i flera dagar, men inte mer än 3 dagar på rad.
- Proteinpulver, vi rekommenderar; <https://www.gymgrossisten.com/whey-protein-1000-g/820256R.html> (om den är slut, ta något som du gillar)
- Proteinpulver vegansk, vi rekommenderar: <https://www.gymgrossisten.com/ekologisktartprotein-750-g/A7802.html>

Facebook - Shape4life.se

Instagram - Shaep4life.se

