



KOSTPLAN shape4life 12-20 mer protein

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.

Du kan ta en proteindricka ca 30 gram protein på morgonen eller 2 ägg och 2 glas vatten.

Vecka 1 - Måndag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	
9:00	Mellanmål	
12:00	Lunch	Pastasallad med varm rökt lax och broccoli
15:00	Mellanmål	250 gram kvarg och morot eller frukt
18:00	Middag	Pastasallad med varmröktlax och broccoli
20:00	Kvällsmål	Äggröra med bär

Vecka 1 - Tisdag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	
9:00	Mellanmål	
12:00	Lunch	Stekta rotfukter med kyckling och grönsaker
15:00	Mellanmål	Banan och morot
18:00	Middag	Stekt rotfukter med kyckling och grönsaker
20:00	Kvällsmål	Äggröra med bär



Vecka 1 - Onsdag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	
9:00	Mellanmål	
12:00	Lunch	Stekt kött med bulgursallad
15:00	Mellanmål	Proteinsmoothie
18:00	Middag	Stekt kött med bulgursallad
20:00	Kvällsmål	Äggröra med keso

Vecka 1 - Torsdag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	
9:00	Mellanmål	
12:00	Lunch	Tonfisksallad med ägg
15:00	Mellanmål	250 gram kvarg och morot
18:00	Middag	Tonfisksallad med ägg
20:00	Kvällsmål	Proteinsmoothie

Vecka 1 - Fredag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	
9:00	Mellanmål	
12:00	Lunch	Indisk linsgryta
15:00	Mellanmål	1 riskaka med 1 ägg och frukt
18:00	Middag	Indisk linsgryta



20:00	Kvällsmål	Grön smoothie med mango och spenat. 1 ägg
-------	-----------	---

Vecka 1 - Lördag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	
9:00	Mellanmål	
12:00	Lunch	Wok med rödspätta
15:00	Mellanmål	1 riskaka, frukt, 1 ägg
18:00	Middag	Wok med rödspätta
20:00	Kvällsmål	Proteinpulver 30 gram och max 15 nötter(mandel/cashewnötter/hasselnötter)

Vecka 1 - Söndag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	
9:00	Mellanmål	
12:00	Lunch	Halloumisallad
15:00	Mellanmål	2 ägg och morot
18:00	Middag	Halloumisallad
20:00	Kvällsmål	100 gram tonfisk i vatten och 1,5 dl kvarg

Vecka 2 - Måndag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	
9:00	Mellanmål	
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	250 gram kvarg och morot

Vecka 2 - Tisdag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	
9:00	Mellanmål	
12:00	Lunch	Stekta rotfrukter med räkor och grönsaker
15:00	Mellanmål	1 riskaka, 1 ägg och frukt
18:00	Middag	Stekt rotfrukter med räkor och grönsaker
20:00	Kvällsmål	Fil och knäckebröd och 1 ägg

Vecka 2 - Onsdag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	
9:00	Mellanmål	
12:00	Lunch	Melonsallad med fetaost och bönor
15:00	Mellanmål	2 ägg och morot
18:00	Middag	Melonsallad med fetaost och bönor
20:00	Kvällsmål	Fil och majs-kaka och 1 ägg

Vecka 2 - Torsdag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	



9:00	Mellanmål	
12:00	Lunch	Köttfärssås med potatis
15:00	Mellanmål	max 15 nötter(mandel/cashewnötter/hasselnötter) och en banan
18:00	Middag	Köttfärssås med potatis
20:00	Kvällsmål	Havregrynsgröt med ägg

Vecka 2 - Fredag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	
9:00	Mellanmål	
12:00	Lunch	Tacos med pulled oumph
15:00	Mellanmål	Proteinpulver 30 g och frukt
18:00	Middag	Tacos med pulled oumph
20:00	Kvällsmål	Äggröra med bär

Vecka 2 - Lördag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	
9:00	Mellanmål	
12:00	Lunch	Kycklingcurry med grönsaker och rotfrukter
15:00	Mellanmål	250 gram kvarg och morot
18:00	Middag	Kycklingcurry med grönsaker och rotfrukter
20:00	Kvällsmål	Äggröra med keso



Vecka 2 - Söndag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	
9:00	Mellanmål	
12:00	Lunch	Familjens mangogryta
15:00	Mellanmål	2 ägg och morot
18:00	Middag	Familjens mangogryta
20:00	Kvällsmål	Proteinsmoothie

Vecka 3 - Måndag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	
9:00	Mellanmål	
12:00	Lunch	Ostomelett med råkostsallad
15:00	Mellanmål	30 gram proteinpulver och frukt
18:00	Middag	Ostomelett med råkostsallad
20:00	Kvällsmål	100 gram tonfisk i vatten + 1,5 dl kvarg

Vecka 3 - Tisdag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	
9:00	Mellanmål	
12:00	Lunch	Vegansk färssås
15:00	Mellanmål	max 15 nötter(mandel/cashewnötter/hasselnötter)



18:00	Middag	Vegansk färssås
20:00	Kvällsmål	Grön smoothie med mango och spenat

Vecka 3 - Onsdag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	
9:00	Mellanmål	
12:00	Lunch	Rotsakspytt med kassler, ägg och sallad
15:00	Mellanmål	100 gram tonfisk i vatten och frukt eller morot
18:00	Middag	Rotsakspytt medkassler, ägg och sallad
20:00	Kvällsmål	Proteinpulver 30 gram och max 15 nötter(madel/cashewnötter/hasselnöter)

Vecka 3 - Torsdag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	
9:00	Mellanmål	2 ägg och en morot
12:00	Lunch	Wok med biff och grönsaker
15:00	Mellanmål	2 ägg och en morot
18:00	Middag	Wok med biff och grönsaker
20:00	Kvällsmål	Fil och knäckebröd

Vecka 3 - Fredag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	
9:00	Mellanmål	



12:00	Lunch	Quinoasallad med räkor och ägg
15:00	Mellanmål	1 majsaka, 1 ägg och frukt
18:00	Middag	Quinoasallad med räkor och ägg
20:00	Kvällsmål	Havregrynsgröt och 1 ägg

Vecka 3 - Lördag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	
9:00	Mellanmål	
12:00	Lunch	Fiskrätt med tomt och purjo
15:00	Mellanmål	max 15 nötter(mandel/cashewnötter/hasselnötter)
18:00	Middag	Fiskrätt med tomt och purjo
20:00	Kvällsmål	Banan och 1 ägg samt 15 g nötter

Vecka 3 - Söndag

Tid	Mål	Recept
7:00	Frukost	
9:00	Mellanmål	
12:00	Lunch	Chili sin carne - vegetarisk
15:00	Mellanmål	30 gram proteinpulver och frukt
18:00	Middag	Chili sin carne - vegetarisk
20:00	Kvällsmål	Äggröra med keso

KVÄLLSMÅL ELLER MELLANMÅL:



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)

Majskaka (en portion)

- 2 majskakor
- 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 och majsaka :(en portion)

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

LUNCH & MIDDAG:

Rotfruktssallad med varmrökt lax och broccoli: (en portion)

- 50 gram rotfrukter
- 100 gram broccoli (frost eller färsk)
- 1 st tomat
- 50 gram gurka
- 175 gram varmrökt lax (**eller 180 gram vegansk protein**)

(skär broccolin i små bitar., Beräkna ca 50 g torkad rotfrukter per portion. Tillsätt broccolin i pastakoket när ca 3 minuter återstår av kottiden. Häll av i ett durkslag och skölj med kallt vatten. Skär tomat och gurka eller andra valfria grönsaker i lämpliga bitar. Ta bort eventuellt skinn och ben på laxen och finfördela fiskköttet. Blanda broccoli och rotfrukter, grönsakerna och laxen. Lite olivolja på om man vill)

Rotfrukter med kyckling och grönsaker: (en portion)

- 50 gram rotfrukter
- 200 gram kyckling grillad (utan skinn) (**eller 200 gram veganskt/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 rotfrukter. Skär kycklingköttet i bitar. Värm upp oljan i en stek- eller wokpanna. Pressa i vitlöken och tillsätt curry och sambal oelek eller chili. Tillsätt grönsakerna och låt dem steka ett par minuter. Tillsätt det kokta rotfrukter 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 färsk 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.)

Tonfisksallad med ägg: (en portion)

- 200 gram tonfisk i vatten (avrunnen)
- 1 ägg
- 50 gram sallad
- 25 gram gröna bönor (Haricots verts, brytbönor)
- 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)

(Tonfisksallad: Koka ägg, låt svalna och dela i klyftor. Ansa, skölj och skär alla grönsaker i lämpliga bitar/strimlor. Blanda med tonfisken 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 rödspätta:(en portion):

- 50 gram ris
- 200 gram rödspätta
- 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 fiskbuljong
- 1 msk sötsursås
- 0.1 tsk salt
- ett drag svartpeppar



(Salta rödspättan. 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 fisken 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 fiskbuljong alternativt vatten + fiskfond. Håll ner i woken, rör om och koka upp. Smaka av med sötsur sås, salt och peppar. Vänd ner fisken 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 eller rotfrukter

(SÅS: Skala och riv vitlök och ingefära. Blanda med japansk soya, 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.)

Stekta rotfrukter med räkor 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 rotfrukter

(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 rotfrukter i pannan och låt steka med ett par minuter. Smaka av med salt, peppar och andra valfria kryddor. Tillsätt räkorna strax innan serveringen och låt dem bara bli lätt uppvärmda, annars blir de sega och torra.)

Melonsallad med fetaost och böner: (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 böner
- 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 dressingen och blanda ordentligt. Lägg upp på ett serveringsfat, strö över smulad fetaost och ev färska örter.)



Köttfärssås med potatis: (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 potatis

(. 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. Häll sen lite vatten i pannan och häll 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 majsorn
- 0.5 dl tacosås (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 tacoscal

(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!, tacosås och avokadokräm.)

Kycklingcyrry med grönsaker och rotfrukter: (en portion)

- 200 gram kyckling bröstfile eller liknade (eller vegetarisk/veganskt 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 rotfrukter

(Koka rotfrukter. 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. Häll i lätt creme fraiche och låt puttra i ca 5-6 minuter. Tillsätt eventuellt lite vatten. Smaka av med salt och andra valfria kryddor.)

Familiens 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 kalkonpålugg (skiva i små bitar och lägg i när du vispar äggen - eller vegopålugg)
- 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 håll 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 balsamvinäger, 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 vitlöksklyfta
- 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 räkor och ägg: (en portion)

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

(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 rödbetor) 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, quinoa, betor och tomater.)

Fiskrätt med tomat och purjo: (en portion)

- 200 gram torsk/sej rå (eller lax 200 gram)
- 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 fisken 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 fisken och ringla över olivoljan. Tillaga i ugnen ca 15-20 minuter, tills fisken 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 kidneybönor röda bönor konserv
- 0.25 dl persilje blad 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:

- 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 våg 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 du äta dessa i flera dagar, men inte mer än 2-3 dagar på rad.**



- Proteinpulver, jag rekommenderar; <https://www.gymgrossisten.com/whey-protein-1000-g/820256R.html>
- Proteinpulver vegansk, jag rekommenderar:
<https://www.gymgrossisten.com/ekologisktartprotein-750-g/A7802.html>

Facebook - Shape4life.se

Instagram - Shaep4life.se

www.shape4life.se