

# Kyllingelårfilet med sød chilisaUCE og brune ris

## TILBEREDNING

Ris: følg anvisningen på pakken

Prik hul i filmen og varm retten

i ovnen i 20-25 min ved 180°C

Drys cashewnødderne ovenpå.

Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	891kJ / 212kcal
Fedt	8,6g
Heraf mættede fedtsyrer	1,8g
Kulhydrat	23g
Heraf sukkerarter	2,8g
Protein	11g
Salt	1,2g



## INDEHOLDER

Kyllingelårfilet med skind, salt, gærsekstrakt, dextrose, maltodextrin, rosmarin-, peber- og løgekstrakter, solsikkeolie, **forkogte** brune ris, Gule gulerødder, squash, aubergine, rød peber, løg, raps- og solsikkeolie. De gule gulerødder er forkogte, øvrige grøntsager er grillede eller friterede. Vand, **cashewnødder**, salt, løg, Vand, ekstrakt af **soja-bønner**, **hvedemel**, salt, sukker, **skummetmælk** og **fløde**, syrningskultur(2%), Sukker, Koncentreret kyllingefond 52% (vand, kyllingekød), salt, gærsekstrakt, aroma (indeholder **byg, æg**), sukker, kyllingefedt 3%, grønsagsjuicekoncentrat (porrer, gulerod, løg), modificeret stivelse, maltodextrin, citronsaftpulver, fortydningsmiddel (xanthangummi), krydderier (peber, gurkemaj) antioxidant (rosmarinekstrakt) **under 20 ppm gluten**, vand, hvidløg 18 %, salt, sukker, maltodextrin, vegetabilsk olie (palme), eddike, fibre fra citrusskal, aroma, fortykningsmiddel (xanthangummi)„, Salt

Opbevares på køl 5+ grader

-- TIRSDAG