

Cæsar burger med kylling

TILBEREDNING

Kold tilbehør: Salat og dressing

1. Kom røsti på bageplade.
2. Prik hul i bakken med kylling.
3. Varm retten 20 min v. 180°C

Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	891kJ / 212kcal
Fedt	9,9g
Heraf mættede fedtsyrer	1,9g
Kulhydrat	19g
Heraf sukkerarter	1,4g
Protein	11g
Salt	1,2g

Opbevares på køl 5+ grader

Opvarmes altid til en temperatur på 75°C

2 PORTIONER - MANDAG



INDEHOLDER

kartofler, solsikkeolie, dextrose, salt, løgpulver, stabilisator (E450), hvid peber., kyllingenderfilet (97%), vand, salt, tapiokastivelse, d-xylose, stabilisatorer (e331, e500), dekstrose., 37% **fuldkornshvedemel**, **hvedemel**, 10% **havregryn**, vand, 4% **sesamfrø**, gær, sukker, vegetabilsk margarine [palmeolie, rapsolie, vand, kokosolie, emulgator (mono- og diglycerider af fedtsyrer), surhedsregulerende middel (citronsyre), naturlig aroma], **hvedegluten**, **vallepulver (mælk)**, salt, **byg**malt, hævemidler [diphosphater, natriumkarbonat (**hvede**)], emulgator (mono- og diacetylvinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer), stabilisator (guargummi), melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre)Kan indeholde spor af æg, soja og VALNØDDER., 80% Rapsolie, vand, 2% pasteuriserende æggeblommer, eddike salt, **sennepsmel**, fortykningsmiddel (E412), konserveringsmiddel (E202), pH under 4,5., **Mælk**, salt, **osteløbe** (4%), Romaine- og Icebergsalat, Appelsinjuice fra koncentrat, Vand, **sennepsfrø**, eddike, salt, syre (E330), konserveringsmiddel (E224 **kaliumpdisulfid**), Salt, urter (rosmarin, persille, merian, timian, oregano), paprika, løg, sort peber, chilipeber,