

# Mørbradgryde hertil brune ris og gulerødder

## TILBEREDNING

Prik huller i filmen og varm retten i ovnen i 20-25 min ved 180°C.

Næringsindhold per 100 gr. :	
Energi	768kJ / 183kcal
Fedt	8,7g
Heraf mættede fedtsyrer	4,3g
Kulhydrat	19g
Heraf sukkerarter	1,6g
Protein	6,8g
Salt	0,68g



## INDEHOLDER

røde gulerødder 50%, gule gulerødder 50%. , **forkogte** brune ris, **fløde**; emulgator: E471; stabilisator: Karagen. Homogeniseret, Vand, mørbrad af gris, Svinekød (94%), salt, vand, dextrose, sukker, eddike, konserveringsmidler (E252, E250), antioxidant (E301), stabilisatorer (E451, E452), gærsekstrakt, røg, Svinekød (min. 63%), vand, kartoffelstivelse, **sojaprotein**, salt, ærtemel, løg, spæk, svær, stabilisator (E 451), krydderi- og urteekstrakter, krydderier, druesukker, glukosesirup, hydrolyseret majs- og **sojaprotein**, sukker, surhedsregulerende middel (E 331), antioxidant (E 301, E300), konserveringsmiddel (E 250), lammetarm, svinetarm eller proteintarm.(3%), Tomater, salt,(2%), 67% kyllingefond (vand, koncentreret kyllingefond, kyllingeeekstraktpulver, salt), salt, aroma, sukker, modificeret stivelse, løg, eddike, krydderi, stabilisator (xanthangummi), Paprika., Majsstivelse, Paprika., Løgpulver, Salt, Karry, **cayennepeber**, Peber, sort

Opbevares på køl 5+ grader

Opvarmes altid til en temperatur på 75°C

-- **SØNDAG**