

# Kyllinge koteletter med skysauce, kartofler og hjer

## TILBEREDNING

Kold tilbehør: syltede gulerødder

Kylling: Kommes på bageplade.

Sauce, kartofler: Prik hul i filmen.

Varm 20-25 min v. 180°C.

Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	437kJ / 104kcal
Fedt	4,8g
Heraf mættede fedtsyrer	1,5g
Kulhydrat	7,9g
Heraf sukkerarter	3,1g
Protein	7,0g
Salt	0,78g



## INDEHOLDER

Kartofler, salt, Kyllingelårfilet med skind, salt, gærsekstrakt, dextrose, maltodextrin, rosmarin-, peber- og løgekstrakter, solsikkeolie., Vand, eddike, salt, aroma., Gulerod, Afkog af vand, kyllingebein, gulerod, løg, porre, pastinak, rosmarin, timian, sort peber, laurbærblad (5%), **fløde**; emulgator: E471; stabilisator: Karagen. Homogeniseret., rørsukker, 67% kyllingefond (vand, koncentreret kyllingefond, kyllingekstraktpulver, salt), salt, aroma, sukker, modificeret stivelse, løg, eddike, krydderi, stabilisator (xanthangummi)., Salt, Majsstivelse, Peber, sort, Farve (ammonieret karamel E150c), vand, salt

Opbevares på køl 5+ grader

Opvarmes altid til en temperatur på 75°C

-- MANDAG