

Frikadeller med vildtsauce, kartofler og sesambag

TILBEREDNING

Kom gulerødderne på en bageplade.

1. Forvarm ovnen til 180°C.
2. Prik huller i filmen.
3. Varm 20-25 min

Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	441kJ / 105kcal
Fedt	5,1g
Heraf mættede fedtsyrer	1,9g
Kulhydrat	9,5g
Heraf sukkerarter	2,3g
Protein	4,9g
Salt	0,91g



INDEHOLDER

kartofler, vand, salt, calciumchlorid., Kalkunkød, **hvedemel**, Løg, Stivelse, Salt, **valle** protein koncentrat pulver, Mod.stivelse E1414, paprika, peber, ramsløg., Gulerod, **fløde**; emulgator: E471; stabilisator: Karagen, Homogeniseret., Champignon, Vand, Rapsolie, løg, 64% kalvefond (vand, koncentreret kalvefond, salt), salt, aroma, sukker, modificeret stivelse, løg, tomat, eddike, stabilisator (xanthan gummi), Majsstivelse, **Sesamfrø**, æbleeddike 5%, 40% rehydrerede svampe (champignon, shiitake, brungul rørhat), salt, vand, aroma, 8% svampekoncentrat, sukker, glukosesirup, løg, hvidløg, syre (citronsyre), fortykningsmiddel (xanthangummi), Sukker, ribssaft af koncentrat, citronkoncentrat, geleringsmiddel: pektin (E440), konserveringsmiddel: kaliumsorbat (E202), Sukker, Salt, Peber, sort, Timian, Farve (ammonieret karamel E150c), vand, salt

Opbevares på køl 5+ grader

Opvarmes altid til kerntemperatur 75

-- MANDAG