

Urtemarineret kalkun med bulgur og grøn bønnes:

TILBEREDNING

Kold tilbehør: Bønnesalat

1. Se anvisningen på bulgur
2. Prik hul i filmen
3. Varmes i 20-25 min v. 180°C

Næringsindhold per 100 gr. :	
Energi	732kJ / 174kcal
Fedt	4,5g
Heraf mættede fedtsyrer	1,1g
Kulhydrat	18g
Heraf sukkerarter	1,8g
Protein	13g
Salt	0,26g



INDEHOLDER

Kalkunbryst, krydret, stegt (92%), vand, majsstivelse, maltodextrin, salt, dextrose (af **hvede**), glukosesirup, krydderiekstrakt, urter. Marinade (vand, rapsolie, krydderier, balsamicoeddike (vineddike, druemost koncentreret), løg, **senne** (vand, **senne**frø, eddike, salt, sukker, krydderier), sukker, urter, stivelse, dextrose, glukosesirup, krydderiekstrakt, fortykningsmiddel: guar gummi (37%), **Bulgur**(25%), **Sojabønner**, sorte bønner, kogte kikærter, rapsolie, salt, citronjuicekoncentrat, citronskal og sort peber., Gulerod, Grønne bønner, **Mælk**, salt, **mælkesyre**kultur, **osteløbe**(3%), solsikkeolie, hvidvinseddike 20%, vand, sukker, honning, ekstra jomfru olivenolie, citronsaftkoncentrat 2,2%, **sesamfrø**, mandarinsaftkoncentrat 1,5%, citronskal 1,5%, fortykningsmiddel (carrageenan, xanthangummi), naturlig citron- og mandarinaroma, jalapeno., Bredbladet persille, **Sesamfrø**(1%)

Opbevares på køl 5+ grader

-- TIRSDAG