

kyllingekotelet m. kartofler, skysauce og rabarberi

TILBEREDNING

Koldt tilbehør: Rabarberrelish

Kom koteletterne på en bageplade.

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

Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	434kJ / 103kcal
Fedt	4,7g
Heraf mættede fedtsyrer	1,5g
Kulhydrat	8,4g
Heraf sukkerarter	3,1g
Protein	6,6g
Salt	0,76g



INDEHOLDER

kartofler, vand, salt, calciumchlorid., Kyllingelårfilet med skind, salt, gærekstrakt, dextrose, maltodextrin, rosmarin-, peber- og løgekstrakter, solsikkeolie., Vand, Rabarber(8%), Afkog af vand, kyllingebein, gulerod, løg, porre, pastinak, rosmarin, timian, sort peber, laurbærblad(7%), **fløde**; emulgator: E471; stabilisator: Karagen. Homogeniseret., Rødløg(3%), Sukker, 67% kyllingefond (vand, koncentreret kyllingefond, kyllingekstraktpulver, salt), salt, aroma, sukker, modificeret stivelse, løg, eddike, krydderi, stabilisator (xanthangummi)., æbleeddike 5%, Salt, Majsstivelse, Peber, sort, Farve (ammonieret karamel E150c), vand, salt, rød chili i tern

Opbevares på køl 5+ grader

-- MANDAG