

# Fiskedeller med kartoffelbåde, hjemmerørt remoul

## TILBEREDNING

Kold tilbehør: Hjemmerørt remouladesa

Kom frikadeller og kartoffelbåde på en bageplade.

Varmes ved 180°C i 20-25 min.

Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	493kJ / 117kcal
Fedt	3,5g
Heraf mættede fedtsyrer	0,6g
Kulhydrat	14g
Heraf sukkerarter	4,0g
Protein	6,1g
Salt	0,62g



## INDEHOLDER

Kartofler (97%), solsikke olie (3%), 66 % **fiskekød**, vand, rasp (**hvedemel**, salt tilsat iod, tørgær), løg, kartoffelstivelse, **hvedemel**, rapsolie, **mælkeerstatning (vallepulver (mælk))**, solsikkeolie, glukosesirup, **mælkeprotein**, antiklumpningsmiddel (e551), stabilisator (e340)), salt, krydderier., Gulerod, **skummetmælk** 0,2%, **mælkesyrekultur** (9%), Råsyltede grøntsager ca. 60% (blomkål, agurk, gulerod, løg, porre), eddike, sukker sennepsauce ca. 40% af krydderieddike, **sennepsmel**, **hvedemel**, sukker, krydderier, natur farve (betacaroten), 80% Rapsolie, vand, 2% pasteuriserende æggeblommer, eddike salt, **sennepsmel**, fortykningsmiddel (E412), konserveringsmiddel (E202), pH under 4,5., Bredbladet persille, Sukker

Opbevares på køl 5+ grader

-- MANDAG