

# Tartlet med svampestuvning, ærter og syltede rød

## TILBEREDNING

Koldt tilbehør: Syltede rødløg, ærter og

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

Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	784kJ / 187kcal
Fedt	11g
Heraf mættede fedtsyrer	4,9g
Kulhydrat	16g
Heraf sukkerarter	4,3g
Protein	5,9g
Salt	0,42g



## INDEHOLDER

Champignon, **fløde**; emulgator: E471; stabilisator: Karagen. Homogeniseret., **Ærter**, **Hvedemel**, veg. margarine (fuldhærdet raps- og kokosolie, rapsolie, vand, salt, emulgator (E471), surhedsregulerende middel (E330), aroma, vitamin A), salt., Vand, **Sojabønner**, løg, Rødløg, Østershatte, shiitaké, namekosvampe, karl johan rørhatte, hele (i variable mængder), **Bulgur**, **Selleri**, gulerødder, porresnit, **bladselleri**, løg., **komælk**, salt, **osteløbe**, Lysozym, protein fra æg(3%), eddike, salt, naturlig aroma., Majsstivelse, Sukker, **Mælk**, salt, **osteløbe** (2%), **Hassel nødder**(2%), Brødbladet persille, Rapsolie, 49% grønsagsbouillon (afkog af: vand, grønsager (løg, gulerod, porre, **selleri**, fennikel), timian, løvstikke, sort peber, laurbærblad, salt), 19% rehydreret grønsagspulver (løg, pastinak, persillerod, gulerod, porre, champignon, tomat, hvidløg), salt, sukker, aroma, modificeret stivelse, eddike, persilleekstrakt, stabilisator (xanthangummi)., Citronsaft, Salt, Hvid peber., Peber, sort

Opbevares på køl 5+ grader

-- MANDAG