

# Kyllingeinderfilet med stegte kartofler og squash,

## TILBEREDNING

Kold tilbehør: Gulerodstzaziki.

Kom kartofler og squash på en bageplade.

Kød og grønt: Prik hul i filmen.



## INDEHOLDER

kartofler med skræl, skåret i halve, kyllinge inderfilet (97%), vand, salt, tapiokastivelse, d-xylose, stabilisatorer (e331, e500), dekstrose (26%), courgette grøn 35%, courgette gul 35%, tomat 20%, rød løg 10%, **mælk** og **fløde**, **mælkeprotein**, **yoghurtkultur**, Rapsolie, Gulerod, vand, hvidløg 18 %, salt, sukker, maltodextrin, vegetabilsk olie (palme), eddike, fibre fra citrusskal, aroma, fortykningsmiddel (xanthangummi), Paprika, Karry, Salt, eddike, salt, aroma, Dild, Peber, sort



Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	513kJ / 122kcal
Fedt	7,0g
Heraf mættede fedtsyrer	1,4g
Kulhydrat	6,9g
Heraf sukkerarter	1,6g
Protein	7,5g
Salt	0,56g

Opbevares på køl 5+ grader

-- SØNDAG