

Cæsar burger med kylling

TILBEREDNING

Kold tilbehør: Salat og dressing

1. Kom røsti på bageplade.
2. Prik hul i bakken med kylling.
3. Varm retten 20 min v. 180°C

Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	910kJ / 217kcal
Fedt	10g
Heraf mættede fedtsyrer	2,0g
Kulhydrat	19g
Heraf sukkerarter	1,4g
Protein	12g
Salt	0,97g



INDEHOLDER

kartofler, søsikkeolie, dextrose, salt, løgpulver, stabilisator (E450), hvid peber, kyllinge indertilet (97%), vand, salt, tapiokastivelse, d-xylose, stabilisatorer (e331, e500), dekstrose, 37% **fuldkornshvedemel**, **hvedemel**, 10% **havregryn**, vand, 4% **sesamfrø**, gær, sukker, vegetabilisk margarine (palmeolie, rapsole, vand, kokosolie, emulgator (mono- og diglycerider af fedtsyrer), surhedsregulerende middel (citronsyre), naturlig aroma), **hvedegluten**, **vallepulver (mælk)**, salt, **bygmelet**, hævemidler (diphosphater, natriumkarbonater (**hvede**)), emulgator (mono- og diacetylvinsyreester af mono- og diglycerider af fedtsyrer), stabilisator (guargummi), melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre)Kan indeholde spor af æg, soje og VALNØDDER, 80% Riapsole, vand, 2% pasteuriserende læggeblommer, eddike salt, **sennepsmel**, fortykningsmiddel (E412), konserveringsmiddel (E202), pH under 4,5, Romaine- og løbergsalat, **Mælk**, salt, **ostelsøbe** (4%), Appelsinjuice fra koncentrat, Vand, **sennepsfrø**, eddike, salt, syre (E330), konserveringsmiddel (E224 **kaliundsulfitt**), eddike, løgpulp, vand, hvidvinseddike, tomatkoncentrat, krydderier (**sennepsmel**, hvidløg, ingefær, karry, cayennepeber, paprika, allchinde, hvid peber, nellike) salt, sukker, farve (e150d), fortykningsmiddel (xanthan), Salt, Peber, sort, Citronsaft

Opbevares på køl 5+ grader

Opvarmes altid til en temperatur på 75°C

-- TIRSDAG