

Kalkunfrikadeller med kartofler, champignonsauce

TILBEREDNING

Kom frikadeller på en bageplade.
Prik hul i filmen og varm retten i ovnen
i 20-25 min. ved 180°C

Næringsindhold per 100 gr. :	
Energi	384kJ / 91kcal
Fedt	2,9g
Heraf mættede fedtsyrer	1,1g
Kulhydrat	9,9g
Heraf sukkerarter	2,0g
Protein	6,0g
Salt	0,70g



INDEHOLDER

kartofler, vand, salt, calciumchlorid.,
Kalkunkød, **hvedemel**, Løg, Stivelse, Salt,
valle protein koncentrat pulver,
Mod.stivelse E1414, paprika, peber,
ramsøg (26%), Ærter, Østershatte,
shiitaké, namekosvampe, Karl johan
rørhatte, hele (i variable mængder), **fløde**;
emulgator: E471; stabilisator: Karagen.
Homogeniseret, courgetter i tern, Vand,
løg(2%), 40% rehydrerede svampe
(champignon, shiitake, brungul rørhat), salt,
vand, aroma, 8% svampekoncentrat,
sukker, glukosesirup, løg, hvidløg, syre
(citronsyre), fortykningsmiddel
(xanthangummi), Bredbladet persille, Salt,
Peber, sort, Farve (ammonieret karamel
E150c), vand, salt, Timian

Opbevares på køl 5+ grader

-- TIRSDAG