

Svenske kødboller hertil kartoffeltern, tyttebærsau

TILBEREDNING

1. Forvarm ovnen til 180 C.
2. Prik hul i filmen
3. Varmes 15-20 min.

Næringsindhold per 100 gr. :

| | |
|-------------------------|-----------------|
| Energi | 608kJ / 145kcal |
| Fedt | 9,5g |
| Heraf mættede fedtsyrer | 4,8g |
| Kulhydrat | 10g |
| Heraf sukkerarter | 3,5g |
| Protein | 4,7g |
| Salt | 0,58g |



INDEHOLDER

Kartofler, salt, Svine- og oksekød (80%), løg, æg, rasp (hvædemel, salt), kartoffelmel, salt, kartoffelfibre, gærrestrakt, krydderier., Æter, **flede**; emulgator; E471; stabilisator; Karagen. Homogeniseret.(11%), Vand, Tyttebær, sukker, glukose-fruktosesirup, vand, geleeringsmidler (E440, E415), konserveringsmiddel (E202), Fremstillet af 45 g frugt pr. 100 g., 49% grønsagsbouillon (afkog af: vand, grønsager (løg, gulerod, porre, **selleri**, fennikel), timian, løvstikke, sort peber, laurbærblad, salt), 19% rehydreret grønsagspulver (løg, persilnek, persillerod, gulerod, porre, champignon, tomat, hvidløg), salt, sukker, aroma, modificeret stivelse, eddike, persilleekstrakt, stabilisator (xanthangummi).(1%), Majsstivelse

Opbevares på køl 5+ grader

-- MANDAG