

Fiskefilet med rodfrugtfritter, remouladedressing og

TILBEREDNING

Koldt tilbehør: remouladedressing.

Kom fisk og fritter på en bageplade.

Grønt: prik hul i filmen.

Bag i ovn i 20-25 min. ved 180°C

Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	534kJ / 127kcal
Fedt	3,9g
Heraf mættede fedtsyrer	0,6g
Kulhydrat	16g
Heraf sukkerarter	5,7g
Protein	5,9g
Salt	0,48g



INDEHOLDER

gulerødder 43%, pastinakker 43%, solsikkeolie, ris- og majsmeel, modificeret kartoffelstivelse, dextrin, (kartoffel), salt, hævemidler: difosfater og natriumkarbonater, stabilisator: xanthangummi, farvestoffer: paprikaekstrakt, gurkemeje.. Hvid fisk (Rødspætte - Torsk), **Rasp, Hvedemel**, Vand, Palmeolie, Mod. Stivelse (Kartoffel), Salt, Krydderi (indeholder **sennep**), Høvemiddel: E500, Ærter, blomkål, **skummetmælk** 0,2%, **mælkesyrekultur** (4%), Råsyltede grøntsager ca. 60% (blomkål, agurk, gulerod, løg, porre), eddike, sukker sennepssauce ca. 40% af krydderieddike, **sennepsmeel, hvedemel**, sukker, krydderier, natur farve (betacaroten) , 80% Rapsolie, vand, 2% pasteuriserende æggeblommer, eddike salt, **sennepsmeel**, fortykningsmiddel (E412), konserveringsmiddel (E202). pH under 4,5., Bredbladet persille, Sukker

Opbevares på køl 5+ grader

-- MANDAG