

Marineret grill kotelet med kartofler, spyd med ros

TILBEREDNING

Koldt tilbehør: Tzatziki.

Kom rosenkål på spyd.

Steg koteletter & spyd på grillen.

Kom kartofler i en alubakke til grillen

Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	636kJ / 152kcal
Fedt	11g
Heraf mættede fedtsyrer	2,9g
Kulhydrat	6,5g
Heraf sukkerarter	1,4g
Protein	6,8g
Salt	0,41g



INDEHOLDER

kartofler, vand, salt, calciumchlorid., Skåret af nakkefilet af dansk gris.Vegetabilsk olie (raps, delvis hærdet), krydderier (paprika, løg, peber, muskat, gurkemeje), salt., rosenkål - dressing (kokosolie, mælkepulver, mælkeprotein, yoghurtkultur), 25% agurk, 20% drænet yoghurt (mælk, smør, mælkeprotein, yoghurtkultur), solsikkeolie, 2% tørret hvidløg, salt,modificeret majsstivelse, fortykningsmidler (e 415, e 412), krydderier, surhedsregulerende midler (e 330, e 270), konserveringsmidler (e 211, e 202)., Rapsolie, **komælk**, salt, **osteløbe**, Lysozym, protein fra **æg**, Vineddike (indeholder **sulfit**), honing, Grillspyd, Hvidlødspulver, Salt, Peber, sort, Skåret af nakkefilet af dansk gris.Vegetabilsk olie (raps, delvis hærdet), krydderier (paprika, løg, peber, muskat, gurkemeje), salt.

Opbevares på køl 5+ grader

-- MANDAG