

# Grillet mørbrad med marineret kartoffelsalat

## TILBEREDNING

Koldt tilbehør: kartoffelsalat.

Gril mørbrad eller varm i ovn i 20-25

min. ved 180°C

Vend kartofler, fyld og salat sammen.



## INDEHOLDER

kartofler, vand, salt, calciumchlorid.,  
Grisemørbrad 89%, vand, salt,  
glucosesirup, dextrose, sort peber, aroma  
(aroma, maltodextrin, salt) sort peber  
ekstrakt, Frisøesalat, rød spidskål, rød  
crisp, **Mælk**, salt, **mælkesyre**kultur,  
**osteløbe**(6%), **Sojabønner**, Soltørrede  
tomater i strimler, salt, vineddike,  
surhedsregulerende middel: citronsyre (E  
330), Vand, Rapsolie, Solsikkekerner,  
Persille, Hvidløg, Ramsløg, Løg, Rosmarin,  
Rød Paprika , Salt, Oregano, Hydr. veg.  
protein (Majs), Peber, Solsikkekerner(1%)



Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	496kJ / 118kcal
Fedt	5,2g
Heraf mættede fedtsyrer	1,4g
Kulhydrat	8,3g
Heraf sukkerarter	0,9g
Protein	8,9g
Salt	0,43g

Opbevares på køl 5+ grader

-- TIRSDAG