

Grill spyd med kylling hertil kartoffelsalat, majscol

TILBEREDNING

Grilles eller varmes i ovn i 25 min. ved 1

Spydene grilles eller varmes i ovn.

Majskolber grilles eller blanches.

Kartofler/grønt kommes i alubakke eller



INDEHOLDER

kartofler, vand, salt, calciumchlorid, kyllingebryst 95,64%, dextrose, salt, tapioka stivelse, glukosesirup, d-xylose, Gule gulerødder, squash, aubergine, rød peber, løg, raps- og solsikkeolie. De gule gulerødder er forkogte, øvrige grøntsager er grillede eller friserede., majscolbe, Rapsolie, vand, hvidløg 18 %, salt, sukker, maltodextrin, vegetabilisk olie (palme), eddike, fibre fra citrusskal, aroma, fortykningsmiddel (xanthangummi), Paprika, Karry, Salt, Peber, sort

Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	507kJ / 121kcal
Fedt	6,0g
Heraf mættede fedtsyrer	0,9g
Kulhydrat	8,0g
Heraf sukkerarter	1,9g
Protein	8,0g
Salt	0,48g



Opbevares på køl 5+ grader

-- MANDAG