

Coq au vin med kartoffeltern og rodfrugtfritter

TILBEREDNING

1. Bred rodfrugterne ud på bageplade
2. Forvarm ovnen til 180°C
3. Prik hul i filmen
4. Varmes i 25-30 min



Næringsindhold per 100 gr. :	
Energi	376kJ / 89kcal
Fedt	3,5g
Heraf mættede fedtsyrer	0,6g
Kulhydrat	6,3g
Heraf sukkerarter	1,5g
Protein	6,0g
Salt	0,46g

Opbevares på køl 5+ grader

INDEHOLDER

Kartofler, salt, kyllinge inderfilet (97%), vand, salt, tapiokastivelse, d-xylose, stabilisatorer (e331, e500), dekstrose (20%), Orange og gule gulerødder 34%, pastinak 20%, selleri 20%, rødløg 16%, jordskokker 10% (15%), Rødvind, Vind, Champignon, Perleløg (3%), Rapsolie, Svinekød (94%), salt, vand, dextrose, sukker, eddike, konserveringsmidler (E252, E250), antioxidant (E301), stabilisatorer (E451, E452), gærekstrakt, røg, babykarotter, vand, hvidløg 18 %, salt, sukker, maltodextrin, vegetabilsk olie (palme), eddike, fibre fra citrusskal, aroma, fortykningsmiddel (xanthangummi), Afkog af vand, kyllingebeben, gulerod, løg, porre, pastinak, rosmarin, timian, sort peber, laurbærblad (1%), solsikkeolie, timian 36%, salt, smagsforstærkere (mononatriumglutamat), sukker, helt hærde rapssolie, stabilisator (calciumklorid), Hvidlødspulver, Laurbærblade, Salt, Peber, sort, Timian

2 PORTIONER - MANDAG