

# kyllingelårfilet m. kartofler, skysauce og rabarber

## TILBEREDNING

Koldt tilbehør: Rabarberrelish

Kom koteletterne på en bageplade.

Prik hul i filmen og varm retten i ovnen i 20-25 min. ved 180°C

Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	442kJ / 105kcal
Fedt	5,0g
Heraf mættede fedtsyrer	1,5g
Kulhydrat	7,8g
Heraf sukkerarter	2,9g
Protein	6,8g
Salt	0,82g



## INDEHOLDER

Kyllingelårfilet med skind, salt, gæreksrakt, dextrose, maltodextrin, rosmarin-, peber- og løgekstrakter, solsikkeolie., Kartoffel 99,7%, salt 0,3%, Vand, Rabarber(8%), Rødløg(3%), fløde, emulgator: E471; stabilisator: Karagen. Homogeniseret., Sukker. 67% kyllingefond (vand, koncentreret kyllingefond, kyllingeeekstraktpulver, salt), salt, aroma, sukker, modificeret stivelse, løg, eddike, krydderi, stabilisator (xanthangummi), æbleeddike 5%, Salt, Majsstivelse, Peber, sort, Farve (ammonieret karamel E150c), vand, salt, rød chili i tern

Opbevares på køl 5+ grader

**2 PORTIONER - MANDAG**