

Kalkunschitzel med sød chilisaucе og basmatiris

TILBEREDNING

Ris: følg anvisningen på pakken

Kom schnitzlerne på en bageplade.

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

Næringsindhold per 100 gr. :

| | |
|-------------------------|-----------------|
| Energi | 798kJ / 190kcal |
| Fedt | 4,8g |
| Heraf mættede fedtsyrer | 0,5g |
| Kulhydrat | 29g |
| Heraf sukkerarter | 3,4g |
| Protein | 6,8g |
| Salt | 0,95g |



INDEHOLDER

saltet kalkun- og kyllingebrystkød (60%): Kalkunbryst 43%, kyllingebryst 39%, vand, **hvedefibre**, salt, peber, naturlig aroma.
Panering (40%): **hvedemel**, vand, salt, gær, kryddener. Solsikkeolie., Gule gulerødder, squash, aubergine, rød peber, løg, raps- og solsikkeolie. De gule gulerødder er forkogte, øvrige grøntsager er grillete eller friterede., 100% Ris Basmati, Vand., Sukker, 67% kyllingefond (vand, koncentreret kyllingefond, kyllingeeekstraktpulver, salt), salt, aroma, sukker, modificeret stivelse, løg, eddike, krydder, stabilisator (xanthangummi)., Vand, ekstrakt af **soja-bønner**, **hvedemel**, salt, sukker., Majsstivelse, vand, hvidløg 18 %, salt, sukker, maltodextrin, vegetabilsk olie (palme), eddike, fibre fra citrusskal, aroma, fortykningsmiddel (xanthangummi).

Opbevares på køl 5+ grader

-- TIRSDAG