

Fyldt sejkrebbinet m. kartofler og stuvet spinat

TILBEREDNING

Kom fisken på en bageplade.
Prik hul i filmen og varm retten
i ovnen i 25-30 min. ved 180°C

Næringsindhold per 100 gr. :	
Energi	463kJ / 110kcal
Fedt	4,8g
Heraf mættede fedtsyrer	1,8g
Kulhydrat	13g
Heraf sukkerarter	1,8g
Protein	3,6g
Salt	0,32g



INDEHOLDER

kartofler, vand, salt, calciumchlorid.,
Sammensat stykker af **sej** (Pollachius
virens) (41%) (**sejfilet** (40%)),
hvedestivelse, majsstivelse, citrus fibre,
hvede fibre); panering (33%): **hvedemel**,
vand, rapsolie, kartoffelstivelse, salt,
sukker, **hvedegluten**, gær, sauce (26%):
porre (7%), vand, gulerod (5%), modificeret
majsstivelse, **flødeost** (ost, smør, vand,
kvark, sødmælkpulver, mælkprotein,
ris- og kartoffelstivelse); **vallepulver**,
hvedemel, **fløde**, salt, bouillon (salt,
krydderier, dextrose); løgpulver, hvid
peber. Forstegt i rapsolie. Enkelte ben kan
forekomme, spinat(16%), **fløde**; emulgator:
E471; stabilisator: Karagen.
Homogeniseret(6%), Vand, løg,
Majsstivelse(0%), vand, hvidløg 18 %, salt,
sukker, maltodextrin, vegetabilsk olie
(palme), eddike, fibre fra citrusskal, aroma,
fortykkingsmiddel (xanthangummi),,
Muskatnød, Peber, sort, Salt, Sukker

Opbevares på køl 5+ grader

-- TIRSDAG