

Hakkebøf med løg, sauce, kartofler & ærter

TILBEREDNING

1. Forvarm ovnen til 180°C.
2. Prik hul i filmen.
3. Varm i ovnen i 20-25 min.

| | |
|------------------------------|-----------------|
| Næringsindhold per 100 gr. : | |
| Energi | 455kJ / 108kcal |
| Fedt | 6,1g |
| Heraf mættede fedtsyrer | 2,9g |
| Kulhydrat | 6,4g |
| Heraf sukkerarter | 2,2g |
| Protein | 6,8g |
| Salt | 0,82g |



INDEHOLDER

Hakket oksekød 90%, kartofler 10%, kartofler, vand, salt, calciumchlorid., Ærter, Vand, **fløde**, emulgator: E471; stabilisator: Karagen. Homogeniseret., Løg, rapsolie, 68% oksefond (vand, koncentreret oksefond, oksekødsekstrakt, salt), salt, aroma, sukker, modificeret stivelse, løg, eddike, krydder, stabilisator (xanthan gummi)., Salt, Majsstivelse, Sukker, Farve (ammonieret karamel E150c), vand, salt, Peber, sort

Opbevares på køl 5+ grader

Opvarmes altid til en temperatur på 75°C

-- TIRSDAG