

Bouef Bourguignon med stegte kartofler og rødbø

TILBEREDNING

Kom kartofler og rødbøder p en bagep
Prik hul i filmen og varm retten i ovnen
i 20-25 min. ved 180°C



INDEHOLDER

kartofler, vand, salt, calciumchlorid,(38%), Kalvekød, rødbøder, Vand, Champignon, Groftskme orange, gule og lilla gulerødder (94 %), solsikkeolie (6 %), porrer(4%), Perleløg(2%), Rødvin, 68% øksefond (vand, koncentreret øksefond, øksekødsekstrakt, salt), salt, aroma, sukker, modificeret stivelse, løg, eddike, krydderi, stabilisator (xanthan gummi), Rapsolie, honing, **Sesamfrø**, Bredbladet persille, vand, hvidløg 18 %, salt, sukker, maltodextrin, vegetabilsk olie (palme), eddike, fibre fra citrusskal, aroma, fortykningsmiddel (xanthangummi), Portvin (med **sulfitter**) 28 %, rødvinskoncentrat (med **sulfitter**) 25 %, brun farin, rødvin (med **sulfitter**) 8 % salt, skalotteløgspur, citrusfibre, fermenteret sukker., Salt, Laurbærblde, Timian(0%), Peber, sort, Sort peber.



Næringsindhold per 100 gr. :	
Energi	284kJ / 68kcal
Fedt	1,0g
Heraf mttede fedtsyrer	0,2g
Kulhydrat	8,0g
Heraf sukkerarter	2,5g
Protein	5,6g
Salt	0,22g

Opbevares p kl 5+ grader

2 PORTIONER - MANDAG