

Fransk cassoulet med kylling, serveret med brune

TILBEREDNING

Kog ris efter anvisning på pakken.

Kom gulerødder på en bageplade.

Cassoulet: prik hul i filmen.

Varm retten i ovnen i 20-25 min. ved



INDEHOLDER

Groftskårne orange, gule og lilla gulerødder (94 %), solsikkeolie (6 %), **forkogte brune ris**(22%), Kyllingebryst (96 %), tapiokastivelse, salt (15%), Hvide bønner, vand, salt., Afkog af vand, kyllingeben, gulerod, løg, porre, pastinak, rosmarin, timian, sort peber, laurbærblad (9%), Vand, Kyllingekød, vand, salt, glukosesirup, proteintarm, muskat , peber, stabilisator: E 450, sennep, gærekstrakt/jästextrakt, antioxidant: E 300, SELLERI, chili, hvidløg, konservering: E 250. Røgaroma., løg, Hvidvin, Tomater, salt,(1%), Bredbladet persille, vand, hvidløg 18 %, salt, sukker, maltodextrin, vegetabilisk olie (palme), eddike, fibre fra citrusskal, aroma, fortykningsmiddel (xanthangummi)., Salt, Paprika., Peber, sort



Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	567kJ / 135kcal
Fedt	2,1g
Heraf mættede fedtsyrer	0,4g
Kulhydrat	20g
Heraf sukkerarter	0g
Protein	8,2g
Salt	0,55g

Opbevares på køl 5+ grader

3 PORTIONER - MANDAG