

Cordon bleu med ratatouille og fuldkornspasta

TILBEREDNING

Kog pastaen efter anvisning på pakken.

Kom cordon bleu på en bageplade.

Ratatouille: prik hul i filmen.

Varm retten i ovnen i 25-30 min. ved

Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	721kJ / 172kcal
Fedt	5,9g
Heraf mættede fedtsyrer	1,4g
Kulhydrat	23g
Heraf sukkerarter	3,5g
Protein	6,6g
Salt	0,83g



INDEHOLDER

Tilberedt kalkunkød (55%) (maskinudbenet kalkunkød 55%, fjerkræskind, vand, bambusfibre, majsstivelse, dextrose, **sojaproteiner**, salt), panering (24%) (vand, **hvedemel**, salt, gær, naturlige krydderier: Gurkemeje og paprika). Kalkunskinke: Tilberedt roget kalkunkød (12%) (maskinseparatoreret kalkunkød (83%), vand, salt, bambusfibre, majsstivelse, dextrose, rogaroma, konserveringsmiddel E250, **sojaproteiner**). Smelteostprodukt 9% (**ost**, vand, **skummetmælkpulver**, modificeret kartoffel-, ris- og majsstivelse, **laktoserum**, **mælkeproteiner**, emulgerende salte (E339, E452, E331), guleringsmiddel (E407), salt). Solsikkeolie., **fuldkornsdurumhvede**, vand(24%), tomater i tern ca. 38%, courgetter i tern ca. 20%, auberginer i tern ca. 20%, løg i skiver ca. 10%, rød peber i strimler ca. 6%, grøn peber i strimler ca. 6% , Tomat (70%), Tomatjuice og surhedsregulerende middel: citronsyre (E-330), grillet rød og gul peberfrugt, solsikkeolie. , Rødløg(2%), 49% grønsagsbouillon (afkog af; vand, grønsager (løg, gulerod, porre, **selleri**, fennikel), timian, levstikke, sort peber, laurbærblad, salt), 19% rehydreret grønsagspulver (løg, pastinak, persillerod, gulerod, porre, champignon, tomat,

Opbevares på køl 5+ grader

-- TIRSDAG