

# Kyllinge lårfilet med pasta og tomatsauce

## TILBEREDNING

Pasta: følg anvisningen på pakken.

Kom lårfilet på en bageplade.

Sauce: prik hul i filmen og varm retten i ovnen i 20-25 min. ved 180°C



## INDEHOLDER

Kyllingelårfilet med skind, salt, gærekstrakt, dextrose, maltodextrin, rosmarin-, peber- og løgekstrakter, solsikkeolie., Tomat (70%), Tomatjuice og surhedsregulerende middel: citronsyre (E-330)(26%), fuldkornsdurumhvede, vand(23%), Tomater, salt (14%), Basilikum(1%), vand, hvidløg 18 %, salt, sukker, maltodextrin, vegetabilsk olie (palme), eddike, fibre fra citrusskal, aroma, fortykningsmiddel (xanthangummi), Sukker, Salt, Chiliflager, Peber, sort



Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	677kJ / 161kcal
Fedt	5,0g
Heraf mættede fedtsyrer	1,2g
Kulhydrat	18g
Heraf sukkerarter	2,8g
Protein	11g
Salt	0,83g

Opbevares på køl 5+ grader

-- TORSDAG