

Fiskefilet med rodfrugtfritter, remouladedressing (

TILBEREDNING

Koldt tilbehør: remouladedressing.

Kom fisk og fritter på en bageplade.

Grønt: prik hul i filmen.

Bag i ovn i 20-25 min. ved 180°C

Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	548kJ / 131kcal
Fedt	4,0g
Heraf mættede fedtsyrer	0,6g
Kulhydrat	16g
Heraf sukkerarter	6,0g
Protein	6,2g
Salt	0,51g



INDEHOLDER

29% gulerødder, 28% pastinak, 28% rodbeder, 6% solsikkeolie, rismel, modificeret kartoffelstivelse, dextrin, (kartoffel), majsstivelse, hævemidler: difosfater og natriumkarbonat, salt, dextrin (tapioca), stabilisatorer: xanthangummi og metylcellulose, farvestoffer; paprikaekstrakt og gurkemeje, Hvid fisk (Rødspejtte-Torsk), **Rasp**, **Hvedemel**, Vand, Palmeolie, Mod. Stivelse (Kartoffel), Salt, Krydderi (indeholder **senep**), Hævemiddel: E500, Ærter, **skummetmælk** 0,2%, **mælkesyre**kultur (4%), Råsyttede grøntsager ca. 60% (blomkål, agurk, gulerod, løg, porre), eddike, sukker sennepsauce ca. 40% af krydderieddike, **senepsmel**, **hvedemel**, sukker, krydderier, natur farve (betacaroten), 80% Rapsolie, vand, 2% pasteuriserende æggebland, eddike salt, **senepsmel**, fortykningsmiddel (E412), konserveringsmiddel (E202), pH under 4,5, Bredbladet persille, Sukker

Opbevares på køl 5+ grader

-- TIRSDAG