

# Kartoffelfad med oksekød, hertil gulerodsråkost

## TILBEREDNING

Kom kartofler i et ildfast fad.  
Fordel saucen ovenpå og top med ost.  
Bag i ovnen i ca 30 min. ved 180°C



## INDEHOLDER

Kartofler (95,6%), palmeolie (4,4%), dextrose, Hakket oksekød(15%), Gulerod, Tomat, courgette, aubergine, løg, rød peber, grøn peber, Vand, **Mælk**, antiklumpningsmiddel: kartoffelstivelse, salt, **mælkesyrekultur: ostelebe** (mikrobiel)(7%), Tomat (70%), Tomatjuice og surhedsregulerende middel: citronsyre (E-330)(7%), løg, Majsstivelse, Karry, Paprika., vand, hvidløg 18 %, salt, sukker, maltodextrin, vegetabilsk olie (palme), eddike, fibre fra citrusskal, aroma, fortykningsmiddel (xanthangummi), Salt, Peber, sort



Næringsindhold per 100 gr. :	
Energi	449kJ / 107kcal
Fedt	4,3g
Heraf mættede fedtsyrer	2,2g
Kulhydrat	10g
Heraf sukkerarter	1,8g
Protein	6,0g
Salt	0,17g

Opbevares på køl 5+ grader

-- TIRSDAG