

# Hamburgerryg m. flødekartofler og sesambagte gu

## TILBEREDNING

Kom gulerødderne på en bageplade

1. Fjern folien: Kartoffler
3. Prik hul i folie: Hamburgerryg.
3. Varmes 25-30 min v. 180°C

Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	467kJ / 111kcal
Fedt	5,7g
Heraf mættede fedtsyrer	1,1g
Kulhydrat	7,6g
Heraf sukkerarter	0,5g
Protein	7,1g
Salt	1,3g



## INDEHOLDER

60% kartofler, 40% sauce (vand, **SKUMMETMÆLK**, rapsolie, 3,5% fæde (**MÆLK**), **JEGGEBLOMME**, salt, sukker, ostepulver (**MÆLK**), modificeret majsstivelse, aromaer, dextrose, stabilisatorer: guar gummi og diphosphater, krydderier, løgpulver, hvidlegspulver), Svinekam (86%), Vand (8%), Salt (2,5%), glykosestrup, stabilisator (E 451, E 450), konsistensmiddel(E407a), dextrose, antioxidant (E 301), Konserveringsmiddel (E 250), Reget på bøgefis., Groftskåne orange, gule og lilla gulerødder (94%), salsikkeolie (6%), æbleeddike 5%, **SESAMFRØ**, Sukker og rørsukkerstrup., Rapsolie, Salt

Opbevares på køl 5+ grader

Opvarmes altid til en temperatur på 75°C

-- TIRSDAG