

# Boeuf daube med kartoffelmos og bagte rødbeder

## TILBEREDNING

Kom rødbederne på en bageplade.

Prik hul i filmen og vsm retten  
i ovnen i 20-25 min. vd 180°C



## INDEHOLDER

kartofler, **MÆLK** 18%, **SMØR** 5%, salt, krydderier, rødbeder, Sikert oksekød i strimler, Vand, porret(5%), løg, Champignon, røde gulerødder 50%, gule gulerødder 50%, (2%), **BLADESELLERI**, Rødvind, **SULFITTER**, 68% oksefond (vand, koncentreret oksefond, oksekøds ekstrakt, salt), salt, aroma, sukker, modificeret stivelse, løg, eddike, krydderi, stabilisator (xanthan gummi), Tomater, salt,(1%), Rapsolie, æbleeddike 5%, honing, Bredbladet persille, **Cedratfrugt**, glukose-fruktosesirup, sukker, surhedsregulerende middel (citronsyre), Majsstivelse, Farve (ammonieret karamel E150c), vand, salt, Salt, Laurbærblade, Peber, sort, Bredbladet persille(0%), Timian



Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	339kJ / 81kcal
Fedt	3,1g
Heraf mættede fedtsyrer	1,5g
Kulhydrat	8,6g
Heraf sukkerarter	2,2g
Protein	3,8g
Salt	0,55g

Opbevares på køl 5+ grader

-- SØNDAG