

Tartlet med svampestuvning, ærter og syltede rød

TILBEREDNING

Koldt tilbehør: Syltede rødløg, ærter og

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



INDEHOLDER

Champignon, Vand, Ærter, HVEDEMEL, veg. margarine (fuldhærdet raps- og kokosolie, rapsolie, vand, salt, emulgator (E471), surhedsregulerende middel (E330), aroma, vitamin A), salt, FLØDE; emulgator: E471; stabilisator: Karagen, Homogeniseret, SOJABØNNER, løg, Rødløg, BULGUR, SELLERI, guleredder, porresnit, BLADSELLERI, løg, KOMJELK, salt, OSTELØBE, Lyeozym, protein fra ÆG(3%), eddike, salt, naturlig aroma, Østershatte, shiitaké, namekosvampe, karl johans rønhætte, Majsstivelse, Sukker, MÆLKE, salt, ØSTELØBE (1%), HASSELNØDDEKERNER(1%), Bredbladet persille, Rapsolie, 49% grønsagsbouillon (afkog af: vand, grønsager (løg, gulerod, porre, SELLERI, fennikel), timian, lavstikke, sort peber, laurbærblad, salt), 19% rehydreret grønsagspulver (løg, pastinak, persillerod, gulerod, porre, champignon, tomat, hvidløg), salt, sukker, aroma, modificeret stivelse, eddike, persilleekstrakt, stabilisator (xanthangummi), Citronsaft, Salt, Hvid peber, Peber, sort



Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	711kJ / 169kcal
Fedt	9,2g
Heraf mættede fedtsyrer	3,9g
Kulhydrat	15g
Heraf sukkerarter	3,6g
Protein	5,6g
Salt	0,40g

Opbevares på køl 5+ grader

-- SØNDAG