

# Fiskefilet med sprøde kartofler, remouladedressin

## TILBEREDNING

Koldt tilbehør: remouladedressing.

Kom fisk og kartofler på en bageplade.

Grønt: prik hul i filmen.

Bag i ovn i 25-30 min. ved 180°C

Næringsindhold per 100 gr. :

|                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| Energi                  | 594kJ / 141kcal |
| Fedt                    | 3,6g            |
| Heraf mættede fedtsyrer | 0,6g            |
| Kulhydrat               | 20g             |
| Heraf sukkerarter       | 2,5g            |
| Protein                 | 6,3g            |
| Salt                    | 0,52g           |



## INDEHOLDER

Hvid fisk (RØDSPÆTTE-TORSK), RAPS, HVEDEMEL, Vand, Palmeeolie, Mod. Stivelse (Kartoffel), Salt, Krydderi (indeholder SENNEP), Havemiddel, E500, Kartofler (89,2%), coating (5,4%) (modificeret stivelse, rismel, dextrin, ærtefibre, dextrose, fortykningsmiddel: xanthan gum, ærte protein), sølsikkeolie (5%), salt (0,4%), .  
Ærter, SKUMMETMÆLK 0,2%,  
MÆLKEsyrekultur (4%), Råsyltede grøntsager ca. 60% (blomkål, agurk, gulerod, løg, porre), eddike, sukker  
SENNEPSSAUCE ca. 40% af kryddereddike,  
SENNEPSMEL, HVEDEMEL, sukker, krydderier, natur farve (betacaroten), 80% Rapsolie, vand, 2% pasteuriserende ÆGGELOMMER, eddike salt,  
SENNEPSmel, fortykningsmiddel (E412), konserveringsmiddel (E202), pH under 4,5., Bredbladet persille, Sukker

Opbevares på køl 5+ grader

-- ONSDAG