

# Fyldt sejkrebinet m. kartofler og porresauce

## TILBEREDNING

Kom fisken på en bageplade.  
Prik hul i filmen og varm retten  
i ovnen i 25-30 min. ved 200°C

Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	421kJ / 100kcal
Fedt	3,9g
Heraf mættede fedtsyrer	1,3g
Kulhydrat	13g
Heraf sukkerarter	1,9g
Protein	3,4g
Salt	0,77g



## INDEHOLDER

kartofler, vand, salt, calciumchlorid, Sammensat stykker af SEJ(Polachius virens) (41%) (SEJFILET (40%); HVEDEstivelse, majsstivelse, citrus fibre, HVEDE fibre); panering (33%); HVEDEmel, vand, rapsolie, kartoffelstivelse, salt, sukker, HVEDEgluten, gær, sauce (26%); porre (7%); vand, gulerod (5%); modificeret majsstivelse, FLØDEost (OST, SMØR, vand, KVARK, SØDMÆLKSpulver, MÆLKEprotein, ris- og kartoffelstivelse); VALLEpulver, HVEDEmel, FLØDE, salt, bouillon (salt, krydderier, dextrose); legpulver, hvid peber, Forstøt I rapsolie, Enkelte ben kan forekomme, Vand, porrer(11%), FLØDE; emulgator: E471; stabilisator: Karagen, Homogeniseret, 6% kyllingefond (vand, koncentreret kyllingefond, kyllingekstraktpulver, salt), salt, aroma, sukker, modificeret stivelse, løg, eddike, krydderi, stabilisator (xanthangummi), Citronsaft, Bredbladet persille(0%), Salt, Hvid peber.(0%)

Opbevares på køl 5+ grader

-- TIRSDAG