

Urtemarineret kylling med kartofler, tzatziki og grø

TILBEREDNING

Kold tilbehør: Tzaziki

1. Forvarm ovnen til 200°C.
2. Prik huller i filmen.
3. Varmes 25-30 min

Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	399kJ / 95kcal
Fedt	3,7g
Heraf mættede fedtsyrer	1,5g
Kulhydrat	6,3g
Heraf sukkerarter	1,4g
Protein	8,7g
Salt	0,75g



INDEHOLDER

kartofler, vand, salt, calciumchlorid, Kyllingeinderaft (95%), vand, dekstrose, salt, modificeret stivelse d-xylose, glukosesirup, dressing (kokosolie, **MÆLKEPULVER, MÆLKEPROTEIN, YOGHURTkultur**), 25% agurk, 20% drænet **YOGHURT (MÆLK, SMØR, MÆLKEPROTEIN, YOGHURTkultur)**, solsikkeolie, 2% tørt hvidtæg, salt, modificeret majsstivelse, fortykningsmidler (e 415, e 412), krydderier, surhedsregulerende midler (e 330, e 270), konserveringsmidler (e 211, e 202), **Ærter, SOJABØNNER**, broccoli, Grønne bønner, Basilikum, solsikke olie, **CASHEVNØDDER, PARMASANOST**, salt, hvidtæg, syre: mælkesyre(E-270) aroma: naturlig basilikum(3%), porrer(3%), løg, Salt

Opbevares på køl 5+ grader

Opvarmes altid til en kerntemperatur på 75°C

-- **ONSDAG**