

# Rispaneret kylling med kartofler, coleslaw og bøn

## TILBEREDNING

Kold tilbehør: coleslaw

1. Kylling, bønnefritter og kartofler kommes på bageplade.
2. Varmes 25-30 min v. 180°C.

Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	664kJ / 158kcal
Fedt	9,0g
Heraf mættede fedtsyrer	0,8g
Kulhydrat	14g
Heraf sukkerarter	1,5g
Protein	5,3g
Salt	0,56g

Opbevares på køl 5+ grader

Opvarmes altid til en temperatur på 75°C

-- TIRSDAG

## INDEHOLDER

95% kartofler, rapsolie, salt, krydderurter, hvidløg, krydderier, naturlige aromaer, løg, tomater, kyllingeinderfilet 55%, **HVEDEMEL**, vand, risemel, rapsolie, salt, kartoffelstivelse, tapiokastivelse, krydderier, dextrose, tørrede grøntsager, aroma, sukker, krydderiekstrakter, gær, Hvidskal, gulrødder, rapsolie, sukker, **CREME FRAICHE** (18%), **ÆGGEBLOMMER**, citronsaft, vand, eddike, salt og peber., Grønne bønner, Vegetabilsk olie/raps (delvis hærde), salt, 6,8% hvidløg, urter (persille, rosmarin, 0,2% oregano), grøn paprika, krydderiekstrakter (oleoresiner)(muskatblomme, muskatnød, peber, koriander)