

# Kyllingelårfilet med pasta, grøn sauce og carotter

## TILBEREDNING

Kog pastaen efter anvisning på pakken!

Kom kylling på en bageplade.

Grønt og sauce: prik hul i filmen.

Varm i ovnen i 25-30 min. ved 180°C

Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	596kJ / 142kcal
Fedt	6,9g
Heraf mættede fedtsyrer	2,5g
Kulhydrat	10g
Heraf sukkerarter	1,5g
Protein	9,0g
Salt	0,75g

Opbevares på køl 5+ grader

## INDEHOLDER

Kyllingelårfilet med skind, salt, gærsekstrakt, dextrose, maltodextrin, rosmarin-, peber- og legsvekstrakt, solsikkeolie, babykarotter, **FULDKORNSDURUMMEL**, vand(21%), **FLØDE**; emulgator: E471; stabilisator: Karagen. Homogeniseret, Vand, **Ærter**, Grønne bønner, leg, spinnat(2%), **KOMMELK**, salt, **OSTELØBE**, Lysocym, protein fra **ÆG**(1%), Bredbladet persille, Majsstivelse, 49% grønsagsbouillon (afkog af: vand, grønsager (leg, gulerod, porre, **SELLERI**, fennikel), timian, levstikke, sort peber, laurbærblad, salt), 19% rehydreret grønsagspulver (leg, persilæk, persillerod, gulerod, porre, champignon, tomat, hvidløg), salt, sukker, aroma, modificeret stivelse, eddike, persilleekstrakt, stabilisator (xanthangummi), vand, hvidløg 18 %, salt, sukker, maltodextrin, vegetabilsk olie (palme), eddike, fibre fra citrusskal, aroma, fortykningsmiddel (xanthangummi), Salt, Peber, sort

-- **TIRSDAG**