

# Kalkunfrikadeller med kartofler, champignonsauce

## TILBEREDNING

Kom frikadeller på en bageplade.

Prik hul i filmen og varm retten i ovnen  
i 25-30 min. ved 200°C

Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	392kJ / 93kcal
Fedt	3,1g
Heraf mættede fedtsyrer	1,3g
Kulhydrat	9,6g
Heraf sukkerarter	1,0g
Protein	5,8g
Salt	0,73g

Opbevares på køl 5+ grader

-- TIRSDAG

## INDEHOLDER

kartofler, vand, salt, calciumchlorid, Kalkunkød,  
**HVED**Emel, Løg, Stivelse, Salt, **VALLE** protein  
koncentrat pulver, Mod.stivelse E1414, paprika, peber,  
ramsløg,(26%), **ÆRter, Fløde**; modificeret stivelse;  
stabilisator: E466, E331; karagen; emulgator: E471.,  
Champignon, courgetter i tern, Vand, Østershatte,  
shitaké, namekosvampe, karl john rørhatte., løg(2%),  
40% rehydrerede svampe (champignon, shitake, brungul  
rørhat), salt, vand, aroma, 8% svampekoncentrat, sukker,  
glukosesirup, løg, hvidlø, syre (citronsyre),  
fortykkingsmiddel (xanthangummi), Bredbladet persille,  
Salt, Peber, sort, Farve (ammonieret karamel E150c),  
vand, salt, Timian