

# Kylling i sur/sød med ananas, bambusskud og vilc

## TILBEREDNING

Kog risene efter anvisning på pakken

Prik hul i filmen og varm retten i ovnen  
i 25-30 min. ved 180°C

Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	641kJ / 153kcal
Fedt	0,9g
Heraf mættede fedtsyrer	0,3g
Kulhydrat	25g
Heraf sukkerarter	4,9g
Protein	10g
Salt	0,42g

Opbevares på køl 5+ grader

-- TIRSDAG

## INDEHOLDER

kyllingeinderalet (94%), stegpoolie (SOJAberner), vand, modificeret stivelse (E1420), risolie, d-xylose, salt, stabilisatorer (E331, E500), glukosesirup(35%), Ris Vilde Mix, Ananas, vand, sukker, E330 Citronsyre, Æbler, surhedsregulerende middel: citronsyre, antioxidant: ascorbinsyre, salt, peberfrugt, bambusskud, vand, citronsyre (E330), Rødtæg(2%), Sukker og rørsukkersirup., æbleeddike 5%, Vand, ingefær, Majsstivelse, Gurkemeje, rød chili i tern, Salt