

Cæsar burger med kylling og parmesan

TILBEREDNING

Kold tilbehør: Salat og dressing

1. Kom røsti på bageplade.
2. Prik hul i bakken med kylling.
3. Varm retten 25 min v. 180°C

Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	913kJ / 217kcal
Fedt	10g
Heraf mættede fedtsyrer	1,7g
Kulhydrat	20g
Heraf sukkerarter	1,1g
Protein	10g
Salt	0,63g

Opbevares på køl 5+ grader

Opvarmes altid til en temperatur på 75°C

-- TIRSDAG

INDEHOLDER

Karotfer (89,2%), coating (5,4%) [modificeret stivelse, rismel, dextrin, ærtefiber, dekstrose, fortykningsmiddel: xanthan gum, ærte protein, solsikkeolie (5%), salt (0,4%)], Kyllingenderflet (95%), vand, dekstrose, salt, modificeret stivelse d-xylose, glukosesirup, 37% **FULDKORNSHVEDEMEJ**, **HVEDEMEJEL**, 10% HAVREGRYN, vand, 4% **SESAMFRØ**, gær, sukker, vegetabilsk margarine [palmolie, rapsole, vand, kokosolie, emulgator (mono- og diglycerider af fedtsyrer), surhedsregulerende middel (citronsyre), naturligt aroma], **HVEDEGLUTEN**, **VALLEPULVER (MÆLK)**, salt, **BYGMALT**, hævemidler [diphosphater, natriumkarbonater (**HVEDE**)], emulgator (mono- og diacetylvinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer), stabilisator (guargummi), melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre)Kan indeholde spor af **ÆG**, **SOJA** og **VALNØDDER**. Vand, rapsole, sukker, eddike, **SENNEPSKORNPULVER**, mod. stivelser, salt, **OST**, hvidtæg, **ÆGGEBLOMMEPULVER**, balsamicoeddike (vineddike, konc. druesaft), stabilisator xanthan, surhedsregulerende middel mælkesyre, urter, krydderier, Iceberg, Pasteriseret **mælk**, salt, animalsk **ostelebe**, lysozyme (fra **ÆG**)(3%)