

# Hakkebøf med løg, sauce, kartofler & gnave gulerø

## TILBEREDNING

Koldt tilbehør: gulerødder.

1. Forvarm ovnen til 180°C.
2. Prik hul i filmen.
3. Varm i ovnen i 25-30 min.

Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	361kJ / 86kcal
Fedt	4,2g
Heraf mættede fedtsyrer	1,5g
Kulhydrat	6,6g
Heraf sukkerarter	2,1g
Protein	5,1g
Salt	0,80g

## INDEHOLDER

kartofler, vand, salt, calciumchlorid, Oksekød DK, salt, peber, kartoffel, brunningskrydderier (salt, løg), karamelsukker, sukker, krydderier (peber, chili), kartoffelstivelse, tangpulver, Vand, Gulerod, Løg, rapssolie, Fløde; modificeret stivelse; stabilisator: E466, E331; karagen; emulgator: E471, Vand, rødlin, salt, kodekstrakt, aroma (indeholder selleri), modificeret kartoffelstivelse, syre: mælkesyre, konserveringsmiddel: kaliumsorbat, Salt, Sukker, Acetyleret distivelseadipat E1422/wazy majs, Peber, sort, Farve (ammonieret karamel E150c), vand, salt

Opbevares på køl 5+ grader

Opvarmes altid til en temperatur på 75°C

-- MANDAG