

# Fiskefilet med sprøde kartofler, remouladedressin

## TILBEREDNING

Koldt tilbehør: remouladedressing.

Kom fisk og kartofler på en bageplade.

Grønt: prik hul i filmen.

Bag i ovn i 25-30 min. ved 180°C

Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	594kJ / 141kcal
Fedt	3,6g
Heraf mættede fedtsyrer	0,6g
Kulhydrat	20g
Heraf sukkerarter	2,5g
Protein	6,3g
Salt	0,52g

Opbevares på køl 5+ grader

-- MANDAG

## INDEHOLDER

Hvid fisk (RØDSPÆTTE-TORSK), RAPS, HVEDEMEL, Vand, Palmeeolie, Mod. Stivelse (Kartoffel), Salt, Krydderi (indeholder SENNEP), Høvemiddel, E500, Kartofler (89,2%), coating (5,4%) (modificeret stivelse, rismel, dextrin, ærtfibrene, dextrose, fortykningsmiddel: xanthan gum, ærte protein), søslikkeolie (5%), salt (0,4%),. Ærter, SKUMMETMÆLK 0,2%, MÆLKEsyrekultur (4%), Råsyltede grøntsager ca. 60% (blomkål, agurk, gulerod, løg, porre), eddike, sukker SENNEPSSAUCE ca. 40% af kryddereddike, SENNEPSMEL, HVEDEMEL, sukker, krydderier, natur farve (betacaroten), 80% Rapsolie, vand, 2% pasteuriserende ÆGGELOMMER, eddike salt, SENNEPSmel, fortykningsmiddel (E412), konserveringsmiddel (E202), pH under 4,5., Bredbladet persille, Sukker