

# Bouef Bourguignon med stegte kartofler og sesan

## TILBEREDNING

Kom kartofler og rødbeder på en bagep

Prik hul i filmen og varm retten i ovnen

i 20-25 min. ved 180°C

Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	291kJ / 69kcal
Fedt	1,5g
Heraf mættede fedtsyrer	0,2g
Kulhydrat	8,8g
Heraf sukkerarter	2,2g
Protein	4,0g
Salt	0,36g

Opbevares på køl 5+ grader

-- MANDAG

## INDEHOLDER

97% kartofler, 2% rapsolie, salt, stabilisator: diphosphater, dextrose, peberekstrakt (36%), rødbeder, Vand, Kalvekød, Champignon, Grofthskaarne orange, gule og lilla gulerødder (94 %), solsikkeolie (6 %), porrer(4%), Perleleg(3%), Rødvín, **SULFITTER**, Vand, rødvín, salt, Kødekstrakt, aroma (indeholder **selleri**), modificeret kartoffelstivelse, syre: mælkesyre, konserveringsmiddel: kaliumsorbat, Rapsolie, honing, **SESAMFRØ**, vand, hvidløg 18 %, salt, sukker, maltodextrin, vegetabilisk olie (palme), eddike, fibre fra citrusskal, aroma, fortykningsmiddel (xanthangummi), Portvin (med **SULFITTER**) 28 %, rødvínkoncentrat (med **sulfitter**) 25 %, brun farin, rødvín (med **SULFITTER**) 8 %, salt, skaldøleløgspur, citrusfibre, fermenteret sukker, Salt, Bredbladet persille, Acetyleret distivelsedipat E1422/waxy majs, Laurbærblade, Timian(0%), Sort peber, Peber, sort