

# Hakkebøf med løg, sauce, kartofler & babycarotter

## TILBEREDNING

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

Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	376kJ / 90kcal
Fedt	4,7g
Heraf mættede fedtsyrer	1,6g
Kulhydrat	6,3g
Heraf sukkerarter	1,2g
Protein	5,1g
Salt	0,69g

## INDEHOLDER

Kartofler, salt, Oksekød DK, salt, peber, kartoffel, bruningskrydderier (salt, løg), karamelsukker, sukker, krydderier (peber, chili), kartoffelstivelse, tangpulver, Vand, babykarotter, Løg, rapsolie, Vand, **kærnemælk**, vegetabiliske olier (raps og palme), modificeret stivelse, emulgator (mono- og diglycerider af vegetabiliske fedtsyrer), stabilisatorer (methylcellulose, guar gummi), surhedsregulerende middel (natriumcitrat, citronsyre), laktaseenzym, aroma, 68% oksefond (vand, koncentreret oksefond, oksekøds ekstrakt, salt), salt, aroma, sukker, modificeret stivelse, løg, eddike, krydderi, stabilisator (xanthan gummi), Salt, Sukker, Acetyleret distivelseadipat E 1422/waxy majs, Peber, sort, Farve (ammonieret karamel E150c), vand, salt

Opbevares på køl 5+ grader

Opvarmes altid til en temperatur på 75°C

-- **ONSDAG**