

Urtemarineret kalkunfilét med kartofler, tzatziki og

TILBEREDNING

Koldt tilbehør: Tzatziki.

Kom kartofler på en bageplade.

Kød og bønner: Prik hul i folien

Varm i 25-30 min. v. 180°C.

Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	386kJ / 92kcal
Fedt	3,5g
Heraf mættede fedtsyrer	1,2g
Kulhydrat	8,6g
Heraf sukkerarter	1,0g
Protein	6,1g
Salt	0,85g

INDEHOLDER

97% kartofler, 2% rapsolie, salt, løg, stabilisator: diphosphater, rogaroma, krydderi, Kalkumbyst, krydret, stegt (92%), vand, majsstivelse, maltodextrin, salt, dextrose (af **HVEDE**), glukosesirup, krydderiekstrakt, urter. Marinade (vand, rapsolie, krydderier, balsamicoeddike (vineddike, druemost, koncentreret), løg, **SENNEP** (vand, **SENNEPSFRØ**, eddike, salt, sukker, krydderier), sukker, urter, stivelse, dextrose, glukosesirup, krydderiekstrakt, fortykningsmiddel:guar gummi, Grønne bønner, Homogeniseret højpasteuriseret **MÆLK**, plantefedt, koncentreret **MÆLKEPROTEIN**, modificeret majsstivelse, gelatine (okse), syret med levende yoghurtkultur, Gulerod, broccoli, vand, hvidtæg 18 %, salt, sukker, maltodextrin, vegetabilsk olie (palme), eddike, fibre fra citrusskal, aroma, fortykningsmiddel (xanthangummi), Rapsolie, eddike, salt, aroma, Dild, Salt

Opbevares på køl 5+ grader

Opvarmes altid til en temperatur på 75°C

-- **MANDAG**