

Rosmarinstegt 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	911kJ / 217kcal
Fedt	18g
Heraf mættede fedtsyrer	3,6g
Kulhydrat	11g
Heraf sukkerarter	0,5g
Protein	2,2g
Salt	2,5g

INDEHOLDER

97% kartofler, 2% rapsolie, salt, løg, stabilisator: diphosphater, rosmaroma, krydderi, Kalkunfilét, 5% saltlag, tendin (salt, sukker, surhedsregulerende middel (E500), konserveringsmiddel (E262), antioxidant (E331, E301), antitkumprningsmiddel (E551), vegetabilsk olie (raps), krydderier (Hvidløg 10%, rosmarin 1%, persille, ingefær, purloeg), salt, sukker, spinat, dressing (kokosolie, **MÆLKEPULVER, MÆLKEPROTEIN, YOGHURTkultur**), 25% agurk, 20% drænet **YOGHURT (MÆLK, SMØR, MÆLKEPROTEIN, YOGHURTkultur)**, solsikkeolie, 2% tørt hvidløg, salt, modificeret majsstivelse, fortykningsmidler (e 415, e 412), krydderier, surhedsregulerende midler (e 330, e 270), konserveringsmidler (e 211, e 202), Grønne bønner

Opbevares på køl 5+ grader

Opvarmes altid til en temperatur på 75°C

-- **MANDAG**