

Mørbrad a la creme med ris og gnavegrønt

TILBEREDNING

Ris: Se på pakken.

Prik hul i filmen og varm
i ovnen i 25-30 min. ved 180°C.
Koldt tilbehør: gnavegrønt.

INDEHOLDER

Svinemørbrad (EU), vand, salt, maltodextrin, antioxidant (E331, E901), Konserveringsmiddel (E250), Gulrod, Partboiled ris(20%), Champignon, Vand, **kæremælk**, vegetabiliske olier (raps og palme), modificeret stivelse, emulgator (mono- og diglycerider af vegetabiliske fedtsyrer), stabilisator (methylcellulose, guar gummi), sunthonregulerende middel (natronkarbamat, citronsyre), laktosetypin, sukker, Vand, løg, Østervishue, shittaké, nameko svampe, Karl Johan rørhat, Acrylyret stivelse/edulipid E1422/way mæg, Bredbladet persille, Salt, Hvid peber.

Næringsindhold per 100 gr.:

Energi	542kJ / 129kcal
Fedt	1,9g
Heraf mættede fedtsyrer	0,3g
Kulhydrat	20g
Heraf sukkerarter	1,5g
Protein	7,6g
Salt	0,42g

Opbevares på køl 5+ grader

-- MANDAG