

# BBQ kyllingespyd med kartofler og grønt

## TILBEREDNING

Kom kartofler i alubakke eller på bageplade

Kylling & majs: Varm på grill eller i ovn i 25-30 min. ved 180°C

## INDEHOLDER

97% kartofler, 2% rapsolie, salt, løg, stabilisator: diphosphater, røg aroma, krydderi, majsolie, kyllingebrynstilet (88%), vand, salt, tapiokastivelse, D-xylose, stabilisatorer (E331, E500), vegetabilisk olie (SOJA), Vand, sukker, tomatpasta, dextrose, rørsukkersirup, salt, krydderier (indeholder naturlig aroma), løg, rapsolie, **SENNEPSMEL**, citronkoncentrat, eddike, stabilisator (E 415), gærrekrakt, farve (E 150c), konserveringsmiddel (E 202).

Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	449kJ / 107kcal
Fedt	2,0g
Heraf mættede fedtsyrer	0,6g
Kulhydrat	13g
Heraf sukkerarter	1,4g
Protein	7,9g
Salt	0,72g

Opbevares på køl 5+ grader

-- MANDAG