

Kyllingefrikassé med kartofler

TILBEREDNING

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

Næringsindhold per 100 gr. :

Energi	361kJ / 86kcal
Fedt	2,9g
Heraf mættede fedtsyrer	0,9g
Kulhydrat	6,8g
Heraf sukkerarter	1,1g
Protein	7,5g
Salt	0,60g

Opbevares på køl 5+ grader

Opvarmes altid til en temperatur på 75°C

-- **TORS DAG**

INDEHOLDER

Kartofler, salt, Kylling (98%), Salt, Dextrose, 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, Vand, babykarotter, Redloq(2%), silkearter, ~~Ærter~~, 67% kyllingefond (vand, koncentreret kyllingefond, kyllingeeekstraktpulver, salt), salt, aroma, sukker, modificeret stivelse, løg, eddike, krydderier, stabilisator (xanthangummi), Citronsaft, Bredbladet persille, Salt, Acetyleret distivelseadipat E1422/waxy majs, Peber, sort