

Lårfilet med pasta med cremet sauce med soltørre

TILBEREDNING

Pasta: følg anvisningen på pakken.

Kom lårfilet på en bageplade.

Prik hul i filmen og varm retten i ovnen i 20-25 min. ved 180°C

Næringsindhold pr. 100g:

Energi	830kJ / 198kcal
Fedt	6,6g
Heraf mættede fedtsyrer	2,0g
Kulhydrat	21g
Heraf sukkerarter	1,0g
Protein	12g
Salt	0,95g

Opbevares på køl 5+ grader

-- SØNDAG

INDEHOLDER

Kyllingelårfilet med skind, salt, gærsekstrakt, daktrose, maltodextrin, rosmarin-, peber- og legeskrakter, solsikkeolie, Durumhvedemel, vand(26%), Vand, spinat(6%), Solterrede tomater i strimler, salt, vineddike, surhedsregulerende middel: citronsyre (E 330), 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, **MÆLK, FLØDE**, salt, citronsyre, **MÆLKEsyre**(4%), læg, Hvidvin, **SULFITTER, KØMELK**, salt, **OSTELØBE**, Lysozym, protein fra **ÆG**, Citronsalt, Basilikum(1%), 49% grønsagsbouillon (afkog af vand, grønsager (læg, gulerod, porre, **SELLERI**, fennikel), timian, løvstikke, sort peber, laurbærblad, salt), 19% rehydreret grønsagspulver (læg, pastinak, persillerod, gulerod, porre, champignon, tomat, hvidlæg), salt, sukker, aroma, modificeret stivelse, eddike, persilleekstrakt, stabilisator (xanthangummi), vand, hvidlæg 18 %, salt, sukker, maltodextrin, vegetabilisk olie (palme), eddike, fibre fra citrusskal, aroma, fortykningsmiddel (xanthangummi).