

Hakkebøf med bløde løg, sauce og kartofler

TILBEREDNING

Forvarm ovn til 180°C.
Retten varmes i 25-30 min.

Næringsindhold pr. 100g:	
Energi	495kJ / 118kcal
Fedt	7,4g
Heraf mættede fedtsyrer	2,5g
Kulhydrat	7,3g
Heraf sukkerarter	0,6g
Protein	5,2g
Salt	0,40g

Opbevares på køl 5+ grader
Opvarmes altid til en temperatur på 75°C

-- MANDAG

INDEHOLDER

kartofler, salt, Oksekød 91% (EU), kartofler, salt, hærde
rapsolie, hvid peber, Løg, rapsolie, Vand, ~~kærnemælk~~,
vegetabiliske olier (raps og palme), modificeret stivelse,
emulgator (mono- og diglycerider af vegetabiliske
fedtsyrer), stabilisatorer (methylcellulose, guar gummi),
salthedsregulerende middel (natriumcitrat, citronsyre),
laktaseenzym, aroma, Vand, 67% kyllingefond (vand,
koncentreret kyllingefond, kyllingeeekstraktpulver, salt),
salt, aroma, sukker, modificeret stivelse, løg, eddike,
krydder, stabilisator (vanhangummi), Salt, Acetyleret
distivelseadpat E1422/waxy majs, Peber, sort, Sukker,
Farve (ammonieret karamel E150c), vand, salt