

# Hakkebøf med bløde løg, sauce, kartofler og rødbø

## TILBEREDNING

Koldt: rødbeder.

Forvarm ovn til 180°C.

Retten varmes i 25-30 min.

Næringsindhold pr. 100g:

Energi	547kJ / 130kcal
Fedt	8,9g
Heraf mættede fedtsyrer	3,3g
Kulhydrat	8,0g
Heraf sukkerarter	1,2g
Protein	4,3g
Salt	0,62g

Opbevares på køl 5+ grader

Opvarmes altid til en temperatur på 75°C

-- MANDAG

## INDEHOLDER

kartofler, salt, Oksekød 76% (EU), kartofler, salt, **kidney** bønner, Løg, rapsolie, 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, rødbeder vand, sukker, eddike, 67% kyllingefond (vand, koncentreret kyllingefond, kyllingekstraktpulver, salt), salt, aroma, sukker, modificeret stivelse, løg, eddike, krydderi, stabilisator (xanthangummi), Salt, Acetyleret distivelseadipat E1422/waxy majs, Peber, sort, Sukker, Farve (ammonieret karamel E150c), vand, salt