

Fiskefrikadeller med kartofler, urtedressing og gul

TILBEREDNING

Koldt: Urtedressing & gulerødder.

Forvarm ovn til 180°C.

Retten varmes i 25-30 min.

INDEHOLDER

Kartofler, salt, 90% torsk, leg, kartoffelstivelse, **ÆG**,
ÆGGEHVIDE, rapsolie, salt, kartoffelager,
MELKEpulver, hvidløg, peber, Gulerod, Rapsolie 50%,
vand, agurker (agurker, eddike, sukker, salt), leg,
ÆGGEBLomme, sukker, eddike, salt, mod. stivelse,
SENNEP, stabilisator (guarkærnemel, xathan), krydderier,
urter 0,3%, citrusaroma.

Næringsindhold pr. 100g:

Energi	625kJ / 149kcal
Fedt	9,8g
Heraf mættede fedtsyrer	0,7g
Kulhydrat	9,7g
Heraf sukkerarter	1,5g
Protein	5,3g
Salt	0,23g

Opbevares på køl 5+ grader

-- MANDAG