

Hakkebøf med bløde løg, sauce og kartofler SOLIN

TILBEREDNING

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

Næringsindhold pr. 100g:	
Energi	478kJ / 114kcal
Fedt	6,6g
Heraf mættede fedtsyrer	3,2g
Kulhydrat	7,8g
Heraf sukkerarter	0g
Protein	5,8g
Salt	0,65g

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

-- TIRSDAG

INDEHOLDER

kartofler, salt, Oksekød 91% (EU), kartofler, salt, hærde
rapsolie, hvid peber, Vand, (FLØDE, mod. stivelse), mod.
stivelse, andebouillon (salt, andearoma, andefedt,
oksefedt, sukker, andekød, kylling, karamelsukker,
maltodextrin), salt, koncentreret citronsaft,
grøntsagsbouillon (salt, palmefedt,
grøntsagsaroma, maltodextrin, sukker, læg,
grøntsagsekstrakter (porre, gulerod), krydderier
(indeholder SELLERI)), brun farin, sukker, naturlig
sveskearoma, kyllingebouillon (salt, kyllingearoma,
hønsfedt, oksefedt, sukker, gær ekstrakt, maltodextrin,
kylling, citronkoncentrat, løvstik).