

# Hakkebøf med bløde løg, sauce og kartofler

## TILBEREDNING

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

Næringsindhold pr. 100g:	
Energi	547kJ / 130kcal
Fedt	8,6g
Heraf mættede fedtsyrer	4,7g
Kulhydrat	7,8g
Heraf sukkerarter	0,6g
Protein	5,3g
Salt	0,38g

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, delvis hærde  
palmekerneolie, skummetmælkspulver,  
glukose,maltodextrin, **mælkeprotein**, stabilisator  
( e1422,e466, e401) emulgator (e472e,e471, sojalecithin,  
suhedsregulerende middel ( e331iii,e340ii) aroma, salt,  
farvestof(e160a), Vand, 67% kyllingefond (vand,  
koncentreret kyllingefond, kyllingekstraktpulver, 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