

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

-- SØNDAG

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).