

Kyllingelårfilet med kartofler, skysauce og stikkelt

TILBEREDNING

Koldt: kompot.

Kom lårfilet på en bageplade.

Prik hul i filmen og varm ved 180°C i 25-30 min.

Næringsindhold pr. 100g:

Energi	514kJ / 122kcal
Fedt	5,6g
Heraf mættede fedtsyrer	1,4g
Kulhydrat	11g
Heraf sukkerarter	5,2g
Protein	6,5g
Salt	0,74g

INDEHOLDER

kartofler, salt, Kyllingelårfilet med skind, salt, gæreksktrakt, dextrose, maltodextrin, rosmarin-, peber- og løgekstrakter, solsikkeolie, vand, delvis hærdet palmekerneolie, skummetmælkspulver, glukose, maltodextrin, mælkeprotein, stabilisator (e1422,e466, e401) emulgator (e472e,e471, sojalecithin, surhedsregulerende middele (e33iii,e340ii) aroma, salt, farvestof(e160a), stikkelsbær, Vand, Sukker, 67% kyllingefond (vand, koncentreret kyllingefond, kyllingekstraktpulver, salt), salt, aroma, sukker, modificeret stivelse, lag, eddike, krydderi, stabilisator (xanthangummi), Salt, Acetyleret distivelseadipat E1422/waxy majs, Sukker, kartoffelstivelse, vaniljepulver, vaniljearoma, Peber, sort, Farve (ammonieret karamel E150c), vand, salt

Opbevares på køl 5+ grader

-- MANDAG