

# Sprød kylling med kold sauce, kartoffelbåde og br

## TILBEREDNING

Kold: krydderurtdressing

Kylling & kartofler: på bageplade

Varm v. 180°C. i 25-30 min.

Broccoli: Prik huller i filmen, varm 10

Næringsindhold pr. 100g:

Energi	535kJ / 127kcal
Fedt	6,4g
Heraf mættede fedtsyrer	3,2g
Kulhydrat	11g
Heraf sukkerarter	0,5g
Protein	5,7g
Salt	0,54g

Opbevares på køl 5+ grader

Opvarmes altid til en temperatur på 75°C

-- **SØNDAG**

## INDEHOLDER

97% kartofler, 2% rapsolie, salt, stabilisator: diphosphater, dextrose, peberekstrakt, kyllingebrystfillet (53%), **HVEDEmel**, vand, modificeret tapiocastivelse, vegetabilsk olie (palmeolie), **KÆRNEMÆLKSpulver**, salt, hævemidler (E450, E500), krydderier (hvidtæg, peber, lag, paprika, gurkemeje, chili, **SELLER**), fortykningsmiddel (E1422, E412), farve (E100), surhedsregulerende middel (E330), gærekstrakt, majsstivelse, sukker, broccoli, Homogeniseret og højpasteuriseret **MÆLK, FLØDE**, kultur., Vand, Sukker, dextrose (af majs), salt, gurkemeje, eddikepulver (konserveringsmiddel E262, surhedsregulatorer E330, E332, E575), fedtpulver (solsikkeolie, glukosesirup, **MÆLKEprotein**, antiklumpningsmiddel E551 (<0,5%)), hydr. veg. protein (majs), lag, dildfrø, dildspidsrør, løvstikkeblade, antiklumpningsmiddel E551.