

Samosa med bulgur pilavi og grønne bønner

TILBEREDNING

Se anvisningen på bulgur.

1. Kom samosa på bageplade
2. Prik hul i filmen på bønner/sauce
3. Varmes 25-30 min. ved 180°C. -

Næringsindhold pr. 100g:

| | |
|-------------------------|-----------------|
| Energi | 718kJ / 171kcal |
| Fedt | 5,8g |
| Heraf mættede fedtsyrer | 0,4g |
| Kulhydrat | 24g |
| Heraf sukkerarter | 2,7g |
| Protein | 4,7g |
| Salt | 0,41g |

INDEHOLDER

Grønne bønner, **hvedemel**, vand, hvidkål (12 %), rapsolie, kartofler (8 %), lag (5 %), gulerødder (4 %), porre (4 %), bambusskud (4 %), ærter (4 %), majsstivelse, tomatpuré, rød peber (1 %), krydderblanding (salt, krydderier, sukker, rapsolie, hvidløg, krydderiekstrakt), sukker, salt, citronsaftkoncentrat, hvidløg, solsikkeolie, krydderiekstrakter, **BULGUR**, Rødløg, Tomater, salt (5%), Rapsolie, 49% grønsagsbouillon (afkog af: vand, grønsager (læg, gulerod, porre, **SELLERI**, fennikel), timian, levstikke, sort peber, laurbærblad, salt), 19% rehydreret grønsagspulver (læg, pastinak, persillerod, gulerod, porre, champignon, tomat, hvidløg), salt, sukker, aroma, modificeret stivelse, eddike, persilleekstrakt, stabilisator (xanthangummi), Hvidløgspulver, honing, Peber, sort, Salt

Opbevares på køl 5+ grader

-- **TIRSDAG**