

Urtemarineret kalkunfilét med kartofler, tzatziki og

TILBEREDNING

Koldt tilbehør: Tzatziki.

Kom kartofler på en bageplade.

Kød og bønner: Prik hul i folien

Varm i 25-30 min. v. 180°C.

Næringsindhold pr. 100g:

Energi	409kJ / 97kcal
Fedt	4,1g
Heraf mættede fedtsyrer	1,4g
Kulhydrat	7,4g
Heraf sukkerarter	1,0g
Protein	7,3g
Salt	0,37g

Opbevares på køl 5+ grader

Opvarmes altid til en temperatur på 75°C

-- SØNDAG

INDEHOLDER

97% kartofler, 2% rapsolie, salt, stabilisator: diphosphater, dextrose, peberekstrakt, Kalkunbryt, krydret, stegt (92%), vand, majsstivelse, maltodextrin, salt, dextrose (af HVEDE), glukosesirup, krydderiekstrakt, urter. Marinade (vand, rapsolie, krydderier, balsamicoeddike (vineddike, druesmost koncentreret), løg, HVEDE (vand, SENNEPSfrø, eddike, salt, sukker, krydderier), sukker, urter, stivelse, dextrose, glukosesirup, krydderiekstrakt, fortykningsmiddel: guar gummi, Grønne bønner, Homogeniseret helpasteruriseret MÆLK, plante-fedt, koncentreret MÆLKEPROTEIN, modificeret majsstivelse, gelatine (okse), symet med levende yoghurtkultur, Gulerod, broccoli, vand, hvidløg 18 %, salt, sukker, maltodextrin, vegetabilsk olie (palme), eddike, fibre fra citrusskal, aroma, fortykningsmiddel (xanthangummi), Rapsolie, eddike, salt, aroma, Dild, Salt