

# Hakkebøf med bløde løg, sauce og kartofler SOLIN

## TILBEREDNING

Forvarm ovn til 180°C.  
Retten varmes i 25-30 min.

Næringsindhold pr. 100g:	
Energi	506kJ / 120kcal
Fedt	6,1g
Heraf mættede fedtsyrer	2,8g
Kulhydrat	9,6g
Heraf sukkerarter	0g
Protein	6,5g
Salt	0,58g

## INDEHOLDER

kartofler, salt, olieekstrakt 91% (EU), kartofler, salt, hærdet rapsolie, hvid peber, Vand FLØDE38%, løg, tomatspastamodificeret stivelse (E1442/waxy maïs) malteksTRACT/BYD. SKUMMETMÆLKSPULVER, gærekstrakt (bæreslof: salt)salt, mælkessyrepulver (58-62% mælkessyre E270, 36-42% calciumlactat E327, amilomylase E415, citronsyre E330, 1-3%) smukteraroma (aromaspagetrater, aromastoffer) 1%, feta, aromastoffer (1), maltoedextrin, sukker, citronsyre E330, emulgator E471, kaliumphosphater E340), reaktionsaroma, salt, krydderier (peber, hvidløg) konserveringsstoffer (E202 (0,0,085%), E211 (0,0,085%))

Opbevares på køl 5+ grader  
Opvarmes altid til en temperatur på 75°C

## -- SØNDAG