

# Kalkunfrikadeller med stegte kartofler og grønt

## TILBEREDNING

Forvarm ovn til 180°C.

Kartofler & grønt: på bageplade.

Frikadeller: skær folien af.

Retten varmes 25-30 min.

Næringsindhold pr. 100g:

Energi	425kJ / 101kcal
Fedt	4,1g
Heraf mættede fedtsyrer	0,6g
Kulhydrat	11g
Heraf sukkerarter	0,5g
Protein	4,2g
Salt	0,04g

Opbevares på køl 5+ grader

Opvarmes altid til kerntemperatur 75°C

-- SØNDAG

## INDEHOLDER

91% kartofler, 9% dressing (rapsolie, salt, tomater, krydderier, løg, peber, krydderurter, naturlig aroma, hvidløg, farve: paprikaekstrakt), courgette grøn 35%, courgette gul 35%, tomat 20%, rød løg 10%, Kalkunkød 38% (EU), vand, løg, kartofler, broccoli, kyllinge skind, pastinak, persille, salt, resp. HVEDEMEL, kartoffelmel, SKUMMETMÆLKSPULVER, vegetabilisk olie, sort peber