

# Gl. karbonade m. stuede ærter/gulerødder c

## TILBEREDNING

Forvarm ovn til 180°C.

Kom karbonader på en bageplade.

Retten varmes 25-30 min.

## INDEHOLDER

kartofler, salt, Vand, **SØDMELK**, 14% ærter, 14% carotter, majsstivelse, **FLØDE** 30% (uden laktose), grøntsagsbouillon (**SELLERI**), salt, sukker, hvid peber,, Svinekød DK, salt, peber, **ÆGGEHVIDER**, **HVEDEMEL**, **HVEDERASP** (**HVEDEMEL**, vand, salt tilsat jod, tærgær), svinefedt

Næringsindhold pr. 100g:

Energi	487kJ / 116kcal
Fedt	4,1g
Heraf mættede fedtsyrer	1,6g
Kulhydrat	13g
Heraf sukkerarter	0g
Protein	6,3g
Salt	0,33g

Opbevares på køl 5+ grader

Opvarmes altid til en temperatur på 75°C

-- **SØNDAG**