

# Pølsestroganoff med ris og gnave gulerødder

## TILBEREDNING

Ris: Se etiket.

Forvarm ovn til 180°C.

Retten varmes i 25-30 min.

Koldt tilbehør: Gulerødder.

## INDEHOLDER

Vand, Gulerod(19%), Kyllingegefærd, vand, salt, glukoseisirup, proteinarmt, musket, peber, stabilisator: E 450, SENNER, gærerestakt, antioxidant: E 300, SELLERI, chili, hvidløg, konservering: E 250. Regaroma-, Parboiled ris, vand, delvis hærdet palmekernerødder, sukker, mælkspulver, glukoseisirup, citrin, mineraler, stabilisator (E1422/E468, E401) emulgater (E472/E471), sojalecithin, surhederegulerende middel (E318/E3401) aroma, salt, farvestof (E160a). Tomater, salt (4%), løg, 67% kyllingegefærd (vand, koncentreret kyllingegefærd, kyllingegekstrakt, salt), salt, aroma, sukker, modificeret stivelse, løg, eddike, krydderi, stabilisator (karmelisering), citrin, SØDABÆR, HVEDE, salt, Vand, SENNEPSFRØ, eddike, salt, syre (E330), konserveringsmiddel (E224 KALIUMSULFIT).

Næringsindhold pr. 100g:

Energi	615kJ / 147kcal
Fedt	6,2g
Heraf mættede fedtsyrer	4,3g
Kulhydrat	18g
Heraf sukkerarter	1,9g
Protein	4,5g
Salt	1,2g

Opbevares på køl 5+ grader

Opvarmes altid til en temperatur på 75°C

-- MANDAG