

# Pølsestroganoff med ris og gnave gulerødder

## TILBEREDNING

Ris: Se etiket.

Forvarm ovn til 180°C.

Retten varmes i 25-30 min.

Koldt tilbehør: Gulerødder.

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

-- SØNDAG

## INDEHOLDER

Vand, Kyllingekød, vand, salt, glukosesirup, proteintarm, muskat, peber, stabilisator: E 450, **SENNEP**, gærestrakt, antioxidant: E 300, **SELLERI**, chili, hvidløg, konservering: E 250, Regaroma., Gulerod(18%), Parboiled ris, vand, delvis hårdet palmekernerolie, skummetmælkspulver, glukose, maltodextrin, **mælkeprotein**, stabilisator ( e1422,e466, e401) emulgator (e472e,e471, sojalecithin, surhedsregulerende middel ( e331iii,e340ii) aroma, salt, farvestof(e160a), Tomater, salt,(4%), løg, 67% kyllingefond (vand, koncentreret kyllingefond, kyllingekstraktpulver, salt), salt, aroma, sukker, modificeret stivelse, løg, eddike, krydderi, stabilisator (xanthangummi)), Vand, **SØJABØNNER, HVEDE**, salt, Vand, **SENNEPSFRØ**, eddike, salt, syre (E330), konserveringsmiddel (E224 **KALIUMSULFIT**), Acetyleret distivelseadipat E1422/waxy majs, Salt, Peber, sort