

# Boller i karry med ris og hybenkompot

## TILBEREDNING

Ris: Se etiketten.

Forvarm ovn til 180°C.

Retten varmes 25-30 min.

Koldt tilbehør: kompot.

## INDEHOLDER

Vand, Svine- og øksekød (63%), <b>MÆLK, ÆGGEHVIDE</b> , leg. raps-/ <b>HVEDEMEL</b> , salt, kartoffelflager, kartofelmel, <b>HVEDEMEL</b> , salt, sukker, krydderier, vand, delvis haerdet palmeerdemole, skummetmelspulver, glukose, maltodextrin, <b>mallékprotein</b> , stabilisator (e1422, e466, e401) emulgator (e472e, e471), sojalecithin, sunfats, sukker, citronsmag (0,01%) aroma, salt, farvestof (160ba). Parboiled ris, hyben, <b>E1422</b> , surhedsregulerende middel: citronsyre, antioxidant: ascorbinsyre, salt, Acetylteret distivlesedipat E1422/waxy mæs, 49% grønsagsbouillon (afkog af: vand, grønsager (leg. gulerod, porre, <b>SELLERI</b> , fennikel), tminian, levistike, sort peber, laurbærblad, salt), 19% refineret grønnsaksolie (leg. rapsolie, persille, rød gulerod, porre, chamomil, tomat, hvidløg), salt, sukker, aroma, modificeret stivelse, eddika, persilleekstrakt, stabilisator (xanthan gummi). Økologiske æbler, Sukker, Løg pulver, Korander (34%), gurkemeje (31%), bukkehornsfrø/bukkehornskiver, cayennepeber, spidskommenspisskummen, fennikel, sort peber, vand, hvidløg 18 %, salt, sukker, maltodextrin, vegetabilisk olie (palm), eddika, fibra fra chruskai, aroma, fortynningsmiddel (xanthangummi). Salt, Gurkemeje, Sukker, kartoffelstivelse, vanilje pulver, vanilje aroma, Peber, cort
---

Opbevares på køl 5+ grader

Opvarmes altid til en temperatur på 75°C

-- TIRSDAG