

Bøf Stroganoff med kartoffelmos



Gratin

Nettovægt 260-300 gram

Opvarmningsvejledning:

1. Ta hovedretten ud fra frost
2. Løft låget lidt på emballagen, så der kan komme luft ind til retten under tilberedning
3. Stil retten i mikroovnen ved 600 – 700 W i ca. 7 min til den har opnået en kerntemperatur på 75°C

Gratin

Bøf Stroganoff med kartoffelmos og bagt tomat

Ingredienser: Oksemørbrad, **mælk**, Demi Glase (kogt på vand, okseben, løg, gulerod, rødvin, tomatpuré, hvidløg, laurbærblade og sort peber) kartofler, champignon, tomater (i lage af solsikkeolie, hakket hvidløg, oregano, hvidløgsflager, capers, basilikum, salt, surhedsregulerende middel (citronsyre)), løg, fond (kogt på vand, kylling, gulerod, pastinak, løg, **selleri**, porre) **smør**, tomatpure, **æggehvide**, **fløde**, modificeret majsstivelse, rapsolie, vineddike, druemost, gulerod, salt, citron, paprika, sukker, maltodextrin, aroma, farve: karamel, fortykningsmiddel (xanthangummi), guar gummi, stabilisatorer (E450, E340), emulgator (E471), geleringsmidler: methylcellulose, carrageenan, agar, surhedsregulerende middel: calciumlactat

Næringsindhold pr. 100 gram

Energi	537kJ / 128kcal
Fedt	7,7g
Heraf mættede fedtsyrer	3,8g
Kulhydrat	7,1g
Heraf sukkerarter	2,9g
Protein	7,3g
Salt	0,54g
Kostfibre	0,8g

Holdbarhed:

På frost ved ÷ 18°C se dato på etiketten. På køl ved 5°C i 24 timer.