

Flæskesteg med skysauce



Gratin

Nettovægt 260-300 gram

Opvarmningsvejledning:

1. Tag 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

Flæskesteg med skysauce, kartofler, rødkål og appelsin

Gratin

Ingredienser: Svinemellekamm m. svær, vand, rødkål, konserver, mælk, fløde, kartofler, vand, salt, appelsin, modificeret majsstivelse, æg, smør, citron, sukker, peber, fortykningsmiddel (xanthangummi). stabilisatorer (E450, E340), emulgator (E471), geleringsmiddel: agar, gellangummi, farve: caramel, aroma

Næringsindhold pr. 100 gram

Energi	776kJ / 185kcal
Fedt	13g
Heraf mættede fedtsyrer	6,1g
Kulhydrat	9,4g
Heraf sukkerarter	2,5g
Protein	8,5g
Salt	0,4g
Kostfibre	0,9g

Holdbarhed:

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