

Spaghetti Bolognese 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

Spaghetti Bolognese med kartoffelmos, bagt tomat og basilikum

Gratin

Ingredienser: Tomat, konserves, oksemørbrad, rødvin, demi glace (kogt på vand, okseben, løg, gulerod, rødvin, tomatpuré, hvidløg, laurbærblade, sort peber), fond (kogt på vand, kylling, gulerod, pastinak, løg, **selleri**, porre), tomater (i luge med solsikkeolie, hakket hvidløg, oregano, hvidløgsflager, capers, basilikum, salt, surhedsregulerende middel (citronsyre)), spaghetti, gulerod, løg, **fløde**, **smør**, olivenolie, rapsolie, tomatpure, salt, hvidløg, basilikum, agurk maltodextrin, modificeret majsstivelse, sukker, organo, peber, druesaft, vineddike geleringsmidler: methylcellulose, carrageenan, agar.fortykningsmiddel: xanthangummi, guar gummi. surhedsregulerende middel: calciumlactat, farve: caramel, antioxidant: sulfid

Næringsindhold pr. 100 gram

Energi	565kJ / 134kcal
Fedt	7,9g
Heraf mættede fedtsyrer	2,8g
Kulhydrat	7,7g
Heraf sukkerarter	2,0g
Protein	6,3g
Salt	0,3g
Kostfibre	0,9g

Holdbarhed:

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