

# Torsk med sennepssauce



Gratin

Nettovægt 270 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 kerne-temperatur på 75°C

## Torsk med sennepssauce, kartofler, rødbeder og persille

Gratin

**Ingredienser:** Mælk, torskfilet, rødbede, fiskefond (afkog af vand, fiskeben, løg, gulerod, porre, fennikel, hvid peber, laurbærblad, timian), fløde, kartofler, æggehvite, smør, modificeret majsstivelse, sennep (vand, eddike, sennepsfrø, salt, sukker, gurkemejerod, citronsyre. Dijonsennep (æg, vand, sennepsfrø, eddike, salt, gurkemejerod, peberekstrakt, citronsyre, vand, mælkepulver, salt, rapsolie, persille, salt, sukker, peber, løg, chili, tang, fortykningsmiddel: xanthangummi, geleringsmiddel: agar stabilisatorer (E450, E340), emulgator (E471), aroma.

#### Næringsindhold pr. 100 gram

Energi	547 KJ / 130 kcal
Fedt	7,8g
Heraf mættede fedtsyrer	4,4g
Kulhydrat	9,2g
Heraf sukkerarter	3,8g
Protein	5,8g
Salt	0,5g
Kostfibre	0,7g

#### Holdbarhed:

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