Spargelauflauf

Rezepturnummer: ER2500013

Ausgangsmaterial:

0.20 kg Spargel weiß TK
0.20 kg Kochschinken, Streifen
0.20 kg Erbsen

Gewürze & Hilfsmittel:

0.20 kg Feine Würzsauce Sauce Hollandaise1172900

Ablauf der Verarbeitung:

Den Spargel und die Erbsen auftauen lassen.

Den Kochschinken in feine Streifen schneiden, den Spargel dritteln.

Alle Zutaten miteinander vermengen und in eine Ofenschale geben.

Zutaten:

Spargel 25,0 %, Erbsen, Kochschinken (Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Dextrose, Wasser, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Glucosesirup, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Gewürzextrakte), Wasser, Rapsöl, BUTTERFETT, modifizierte Stärke, HÜHNEREIGELBPULVER, Speisesalz, Zucker, Weinessig, natürliches Aroma, Zitronensaftkonzentrat, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Konservierungsstoff: (E 202 Kaliumsorbat, E 211 Natriumbenzoat), Gewürze, Farbstoff: E 160a Carotin

Zubereitung:

Die Ofenschale bei +180 °C für ca. 10 Min. im Airfryer garen.

Nährwerte:

Brennwert 149 Kcal
Brennwert 618 KJ
Eiweiß 7.7 g
Kohlenhydrate 4.6 g
Zucker 1.1 g
Fett 10.8 g
gesättigte Fettsäuren 2.8 g
Salz 0.4 g

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.