

Tongrolletjes op Oostendse wijze en puree Ingrediënten:

- **SCHARTONG**
- Prei
- champignon
- Tomaat
- Pijpajuin
- Kruiden
- Zout
- **MOSELVLEES** (mossel, water, zout)
- Grijze garnalen (**GARNALEN**, zout, citroenzuurE330, melkzuurE270, benzoëzuurE210)

Witte wijn saus

- Sjalot
- Visfumet (**VISGRATEN 50%**, ajuin, **SELDER**, steranijs, laurier, zout, peper)
- Witte wijn (**SULFIET**)
- Room debic culinair (**ROOM**; gemodificeerd **ZETMEEL**; stabilisatoren: E466, E331, carrageen; emulgator: E471.)
- Laurier
- Thijm
- Zout
- Cayenne peper
- Witte roux korrels (**TARWEBLOEM**, palmvet)
- Frilette: koolzaadolie, emulgator: lechitine, mono-en diglyceriden van vetzuren, boteraroma,

Aardappelpuree

- Aardappel
- Hoeveboter (min82% botervet, **MELK**)
- **MELK**
- witte peper , nootmuskaat
- Zout

Voedingswaarden

	<u>Per 100g/100ml</u>
Energie(kj/kcal)	535kj/128kcal
Vetten(g)	7.77g
Waarvan verzadigde vetzuren(g)	3.28g
Koolhydraten(g)	6.7g
Waarvan suikers(g)	1.16g
Eiwitten (g)	6.58g
Vezels(g)	1.43g
Zout (g)	0.46g

•