

Vepřová žebírka s medovo-hořčičnou omáčkou a bramborovými plátky s křenem

SEZNAM DODANÝCH SUROVIN a jejich podrobného složení

- 700 g vepřová žebra sous vide (včetně výpeku)
vepřová žebra, sůl
- 400 g grenaille brambory ve šlupce sous vide
brambory grenaille
- 70 ml smetana ke šlehání
smetana (obsah tuku min. 31%), stabilizátor (karagenan)
- 60 g hořčice dijon
dijonská hořčice (pitná voda, semínko hořčice, ocet kvasný lihový, jedlá sůl (max.5,5%), koření, antioxidant disiričitan draselný)
- 50 g křen strouhaný
křen
- 40 ml olej olivový
panenský olivový olej
- 40 g med
med včelí
- 20 g česnek loupaný
česnek
- 20 g petržel plochá
petržel plochá

Výživové údaje na 100 g:

Energetická hodnota v kJ 1120, Energetická hodnota v kcal 268, Tuky v g 21,45, z toho nasycené mastné kyseliny v g 17,52, Sacharidy v g 7,58, z toho cukry v g 2,46, Bílkoviny v g 11,11, Sůl v g 0,34

Alergeny:

hořčice, oxid siřičitý