

Vepřová žebírka teriyaki a salát z rýžových nudlí se sezamem

SEZNAM DODANÝCH SUROVIN a jejich podrobného složení

- 700 g vepřová žebra sous vide (včetně výpeku)
vepřová žebra, sůl
- 300 g směs zeleniny Teriyaki
bílá ředkev, jarní cibulka, šalotka, žampiony
- 130 g rýžové nudle vlasové
rýže, kukuřičný škrob, voda
- 70 ml omáčka teriyaki
sójová omáčka (pitná voda, sójové boby, pšenice, sůl), mirin (sake (voda, rýže, koji (aspergillus oryzae), kyselina mléčná), kukuřičný sirup, dextróza, voda), voda, bramborový škrob, česnek, zázvor, cukr
- 40 ml olej olivový
panenský olivový olej
- 40 ml ústřicová omáčka
ústřicový extrakt 30% (měkkýši), sójová omáčka (sójové boby, pšeničná mouka, sůl), voda, cukr, sůl, modifikovaný škrob, kukuřičný škrob, regulátor kyselosti (glukonolakton), konzervant (benzoan sodný)
- 20 g med
med včelí
- 10 g sezam černý
sezam černý
- 2 g koriandr
koriandr

Výživové údaje na 100 g:

Energetická hodnota v kJ 1213, Energetická hodnota v kcal 290, Tuky v g 21,27, z toho nasycené mastné kyseliny v g 17,7, Sacharidy v g 12,68, z toho cukry v g 3,41, Bílkoviny v g 11,83, Sůl v g 0,7

Alergeny:

lepek, měkkýši, sezam, sója