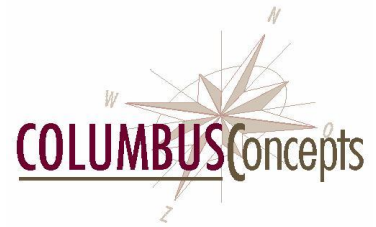


Productinformatie Boemboe Semoor Djawa



Ingrediënten

Uien, suiker, melado, zout, kruiden en specerijen (knoflook, peper, kruidnagel, koriander, sereh, laos, salam), voedingszuur (azijnzuur, melkzuur, citroenzuur), conserveermiddel (E202, E211)

Bereidingswijze

Fruit de boemboe semoor djawa met een fijngesneden ui zachtjes in 2 eetlepels olie.
Voeg vervolgens 500 gram kip, varkens- of lamsvlees, 50 gram santen en 150 ml water toe.
Laat alles gaar sudderen met het deksel op de pan.
Voeg, indien nodig, nog wat water toe. Breng op smaak met ketjap en sambal.

Voedingswaarde

	Gemiddeld per 100 gram
Energie	164 kcal (686 kJ)
Vetten	0.0 gram
- waarvan verzadigde vetzuren	0.0 gram
Koolhydraten	40.1 gram
- waarvan suikers	Niet bekend
Eiwitten	1.1 gram
Zout	Niet bekend

Allergeneninformatie

1 Gluten bevattende granen: tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut	-	8 Noten: amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macademia	-
2 Schaaldieren	-	9 Selderij	-
3 Eieren	-	10 Mosterd	-
4 Vis	-	11 Sesamzaad	-
5 Pinda	-	12 Zwaveldioxide en sulfiet	-
6 Soja	-	13 Lupine	-
7 Melk (inclusief lactose)	-	14 Weekdieren	-

+ aanwezig in recept product
- afwezig in recept product
? onbekend