Recept

Recept · 1 maaltijd · 15 g

Voedingswaardewijzer
29 november 2026

19,5 kcal per maaltijd · 130 kcal per 100 g

Energieverdeling: eiwit 9 en% · koolhydraten 14 en% (waarvan suikers 14) · vet 76 en% (waarvan verzadigd 50) · vezel 0 en%.

Ingrediënten

Voedingsmiddel	Hoeveelheid
Zure roomsaus, met mosterd	15 g

Macronutriënten

Voedingsstof	Per maaltijd	Per 100 g	en%	ADH per maaltijd	%
kJ (kJ)	81	540			1%
kcal (kcal)	19,5	130			1%
Eiwit (g)	0,42	2,8	8,6		1%
Koolhydraten (g)	0,67	4,5	13,7		0%
Suiker (g)	0,67	4,5	13,7		1%
Water (g)	12	80,1			1%
Vet (g)	1,6	10,9	75,7		2%
Cholesterol (mg)	3,3	22,2			1%
Vezels (g)	0,04	0,28	0,4		0%
Verzadigd (g)	1,1	7,2	50,0		5%
EOV (g)	0,42	2,8			0%
MOV (g)	0,07	0,47			0%
Omega 3 (g)	0,02	0,12			1%
Omega 6 (g)	0,05	0,31			1%
Omega 3 ALA (g)	0,02	0,12			2%
Omega 3 EPA+DHA (g)	0	0			0%

Vitaminen

Voedingsstof	Per maaltijd	Per 100 g	ADH per maaltijd	%
B1 (mg)	< 0,01	0,03		0%
B2 (mg)	0,02	0,15		1%
B3 (mg)	0,11	0,76		1%
B6 (mg)	–	–		–
B12 (µg)	0,04	0,26		1%
C (mg)	0,39	2,6		1%
D (µg)	–	–		–
E (mg)	0,05	0,35		0%
K (µg)	0,76	5,1		1%
A (µg)	12,2	81,1		
B11 / Foliumzuur (µg)	1,7	11,6		1%

Mineralen

Voedingsstof	Per maaltijd	Per 100 g	ADH per maaltijd	%
Calcium (mg)	15,1	100		2%
Fosfor (mg)	10,3	68,7		2%
Magnesium (mg)	2,2	14,6		1%
Koper (mg)	< 0,01	0,02		0%
Jodium (µg)	2,2	14,9		1%

IJzer (mg)	0,06	0,38	1%
Selenium (µg)	0,84	5,6	1%
Zink (mg)	0,06	0,42	1%
Kalium (mg)	22,7	151	1%
Natrium (mg)	25,9	173	2%

Overig

Voedingsstof	Per maaltijd	Per 100 g	ADH per maaltijd	%
Beta-caroteen (µg)	12,6	83,8		0%
Alfa-caroteen (µg)	–	–		–
Luteine (µg)	–	–		–
Zeaxanthine (µg)	–	–		–
Lycopeen (µg)	–	–		–
RAE (µg)	13,2	88		2%
Beta-cryptoxanthine (µg)	–	–		–

Details

Voedingsstof	Per maaltijd	Per 100 g	ADH per maaltijd	%
K1 (µg)	–	–		
Eiwit plantaardig (g)	–	–		–
Eiwit dierlijk (g)	–	–		–
Stikstof (g)	0,07	0,45		
Polysacchariden (g)	0	0		
K2 (µg)	–	–		
Polyolen (g)	0	0		
Alcohol (g)	0	0		
Organische zuren (g)	0,12	0,77		
Som van vetzuren (g)	1,6	10,7		
Transvetten (g)	0,03	0,19		
EPA (g)	0	0		
C22:5 n-3 cis (DPA) (g)	–	–		
DHA (g)	0	0		
C21:5 n-3 cis (HPA) (g)	–	–		
Alfa-tocoferol (mg)	0,05	0,35		
Beta-tocoferol (mg)	–	–		
Gamma-tocoferol (mg)	–	–		
Delta-tocoferol (mg)	–	–		
fatty acid 4:0 (butyric acid) (g)	–	–		
fatty acid 6:0 (caproic acid) (g)	–	–		
fatty acid 8:0 (caprylic acid) (g)	–	–		
fatty acid 10:0 (capric acid) (g)	–	–		
fatty acid 24:2 n-6 cis,cis (g)	–	–		
C18:3n-3 trans (g)	–	–		
Eovz trans rest (g)	–	–		
Niet-geidentificeerde vetzuren (g)	–	–		
IJzer haem (mg)	–	–		
IJzer non-haem (mg)	–	–		
Retinol equivalenten (RE) (µg)	–	–		
Verz vetz rest (g)	–	–		

ADH-balk: aandeel van de dagelijkse referentiewaarde (Referentiewaarden 2026-08 (volwassen man, 70 kg)) per maaltijd; groen = streefwaarde, grijs = bovengrens of richtwaarde.

Berekend met de brontabel. – = bij geen enkel ingrediënt bepaald (telt niet als 0) · * = onvolledig, bij een of meer ingrediënten niet bepaald · en% = aandeel van de energie (eiwit en koolhydraten 4, vet 9, vezel 2, alcohol 7 kcal per gram). Verliezen door koken of bakken zijn niet meegerekend; de uitkomsten zijn indicatief. voedingswaardewijzer.nl