

TIL DIN KØLESKABSDØR

OPVARMNINGSVEJLEDNING MIDDAGSRETTER

Maden opbevares i køleskabet, til den skal spises. Du skal opvarme din mad i den sorte emballage, den bliver leveret i.

Maden skal altid opvarmes, til den har en temperatur på 75°C.

For lettere håndtering, stil bakken på en tallerken inden opvarmning.

OPVARMNING I MIKROOVN

1. Prik huller i filmen med en gaffel, men lad filmen blive på bakken.
2. Stil bakken i mikroovnen.
3. Varm maden på max effekt (800W) i ca. 4-6 minutter.
4. Lad maden hvile ca. 1 minut, inden anretning og servering.

OPVARMNING I OVN

1. Forvarm ovnen til 120°C.
2. Prik huller i filmen med en gaffel, men lad filmen blive på bakken.
3. Stil bakken i ovnen og varm maden i ca. 30-45 minutter.
4. Lad maden hvile ca. 1 minut, inden anretning og servering.

OBS: Forretter, desserter, fisk og suppe i enkeltportioner skal eventuelt have kortere opvarmningstid, gerne ca. 2-3 minutter.



DET DANSKE MADHUS

TIL DIN KØLESKABSDØR

OPVARMNINGSVEJLEDNING STORE PORTIONER

Maden opbevares i køleskabet, til den skal spises. Nedenfor er oplyst de opvarmningsmetoder, som giver det bedste resultat.

Maden skal altid opvarmes, til den har en temperatur på 75°C.

OPVARMNING AF SUPPER OG STUVNINGER

1. Kom emballagens indhold op i en gryde.
2. Opvarmes til kogepunktet.
3. Anret og server.

OPVARMNING AF KARTOFFELMOS

1. Kom emballagens indhold i et ovnfast fad.
2. Kartoffelmosen opvarmes ved 120°C i ca. 40 minutter.
3. Anret og server.

OPVARMNING AF FRIKADELLER

1. Kom emballagens indhold i et ovnfast fad.
2. Frikadellerne opvarmes ved 180°C i ca. 20 minutter.
3. Anret og server.