

Opvarmningstider

1) Prik huller i filmen på bakker 2) Tænd ovnen på 100° C varmluft 3) Læg maden (i emballage) ind i ovnen 4) Følg vejledende opvarmningstider	 ½ time = Kort opvarmningstid  1 ½ time = Mellem opvarmningstid  2 timer = Lang opvarmningstid
--	---

Produkt	Opvarmningstid
Farsbrød i skiver/vegetarisk farsbrød	
Fiskefrikadeller/fisketerrin i skiver	 (fiskefrikadeller i bradepande)*
Fisk, stegt i portioner	 (paneret fisk i bradepande)*
Flødekartofler, ubagt	
Forkogte kartofler: Tilberedes i gryde, uden pose	Bring vand med kartofler i kog, sluk, og lad dem trække i vandet 8 min.
Frikadeller/hakkebøffer/vegetariske bøffer	 (i bradepande)*
Gryderet i bakke/pose	
Grøntsagsblandinger, frost	
Grøntsagsblandinger	
HELT farsbrød	
HELT kød/stege	
Hovedret enkeltportion / diæt	
Kød i skiver	
Lasagne/moussaka	
Lune retter (se etiketten)	 -  - 
Ris/bulgur/perlespelt/pasta	
Risengrød/mannagrød	
Sovs/beriget sovs	
Stuvning i bakke/pose	
Suppe/frugtsuppe	
1 por. kød/hakket kød/mos	

* Læg en klat smør på hvert stykke.

HUSK: Tjek at kernetemperaturen er 75°C efter endt opvarmning