

HVORDAN DU TILBEREDER MADEN FRA DET GODE KØKKEN

Læg denne seddel ved mikrobølgeovnen, så du altid har den i nærheden!

TILBEREDNING

- Retter markeret med en RØD prik på etiketten skal varmes
- Retter markeret med en BLÅ prik på etiketten skal ikke tilberedes, men spises koldt

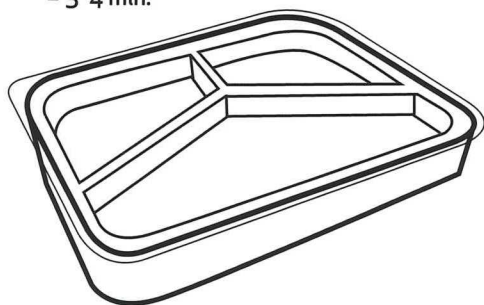
TILBEREDNINGSTID

Vi tilbyder både hele måltider og mad, som er pakket hver for sig, så du selv kan sammensætte det måltid, du ønsker.

Tilberedningstiden afhænger af mængden af mad, og hvor varm du personligt foretrækker din mad. Oversigten nedenfor kan bruges som en rettesnor for, hvor lang tid du skal give din mad, hvis du tilbereder den i mikrobølgeovnen.

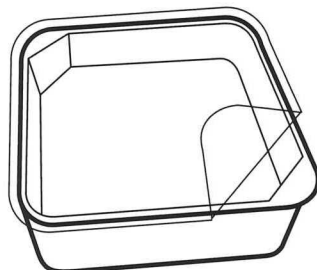
HOVEDRET

= 3-4 min.



SUPPE OG DESSERT

= 1½-2 min.



'SAML-SELV' MENU

= 1-2 min.



'Saml-selv' menuens små pakker med sovse, grøntsager og små stykker kød skal have 1 min., hvorimod pakkerne med sammenkogte retter og store stykker kød, som hakkebøf og kyllingelår, skal have 2 min. Hvis du varmer flere små pakker sammen, skal du bare lægge tiden sammen.

Eksempel: En hakkebøf skal have 2 min., men hvis du varmer grøntsager sammen med, skal de samlet have 3 ½ min.

HUSK: Vores mad kan altid varmes i mikrobølgeovn.

TIP: Har du lyst, kan du også selv tilføje maden dit eget pift f.eks. med persille, purløg, rødbeder eller andet tilbehør.

GOD FORNØJELSE OG GOD APPETIT!

Venlig hilsen,
Det Gode Køkken

NYTTIG INFO

Prik hul i filmen i hvert rum af emballagen inden du varmer maden op, så dampen kan komme ud – brug f.eks. en gaffel. Når mikrobølgeovnen er slukket har maden bedst af at stå og hvile i ca. 1 min.

HUSK

Hvis maden har været opvarmet må den ikke gemmes eller fryses igen. Hvis du ikke har varmet maden kan den fryses, men så skal du tilberede og spise maden umiddelbart efter optøning.