Vejledning til

opbevaring og opvarmning af gratinkost

**Middagsretter og biretter**

* Gratinkosten opbevares på frost
* Gratinkosten tages ud af fryser dagen før brug og optøs i køleskab
* Prik hul i plastfilmen
* Varm gratinkosten i mikroovn ved **lav effekt**, indtil retten er mindst 75 grader. Tiden afhænger af din mikroovn.
* Lad gratinkosten stå et par minutter inden servering
* Tag plastfilmen af
* Anret maden på din tallerken

**Gelerugbrød**

* Gelerugbrød tages ud af fryseren dagen før og stilles i køleskab indtil servering.