

Sådan varmer du din mad i mikrobølgeovn



Se efter prikken på etiketten

- Rød prik: Retten skal varmes.
- Blå prik: Retten er klar til at spise og serveres kold.

Emballagetyper

Hovedretter

- 3-6 minutter



Suppe, dessert, tilbehør

- 1-4 minutter



Før du varmer maden

- Prik hul i plastfilmen i hvert rum med en gaffel eller lignende, så dampen kan slippe ud.

Når du varmer maden

- Tiden kan variere afhængigt af retten og din mikrobølgeovn.
- Varm maden, til den er **rygende varm**. Især kartofler bliver bedst, når de er rygende varme. Er maden ikke varm nok, kan du give den lidt længere tid.

Efter opvarmning

- Lad gerne maden hvile i ca. 1 minut.

Gør måltidet ekstra lækkert

- Anret maden på en tallerken. Det gør måltidet mere indbydende og hjemligt.
- Giv retten dit eget præg med friske krydderurter, syltede rødbeder eller andet tilbehør.
- Panerede kødstykker kan varmes på pande eller i airfryer for en sprød stegeskorpe.

Velbekomme – og rigtig god appetit!