

# TILBEREDNING

## Sådan tilbereder du maden fra Viborg Kommune

Retter markeret med en **RØD** kant på etiketten skal varmes

Retter markeret med en **BLÅ** kant på etikettes skal ikke tilberedes, men spises koldt

### Tilberedningstid

Det er vigtigt for madens kvalitet, at maden bliver opvarmet korrekt.

Tilberedningstiden afhænger af mængden af mad i bakken, og hvor varm du personligt foretrækker din mad.

Oversigten her kan bruges som en rettesnor for, hvor lang tid du skal opvarme din mad, hvis du tilbereder den i henholdsvis mikrobølgeovn og almindelig ovn.

For at bevare den bedste spisekvalitet i maden, anbefaler vi at opvarmningen sker i mikrobølgeovn – vær opmærksom på tiden på opvarmningen er tilpasset ud fra en effekt på 800 watt i mikrobølgeovn.

### Microovn:

#### Hovedret

800 watt  
ca. 3 - 4 min.



#### Suppe og mælkegrød

800 watt  
ca. 1½ - 2 min.



### Almindelig ovn:

Sæt maden på risten midt i ovnen.

#### Hovedret

40 - 45 min. ved 110 grader

#### Suppe og mælkegrød

20 - 25 min. ved 110 grader



Bakkerne er fremstillet af et miljøvenligt materiale, så du kan derfor kassere dem efter brug.

### Nyttig info

Prik hul i filmen i hvert rum af emballagen inden du varmer maden op, så dampen kan komme ud – brug eks. en gaffel

Hvis maden har været varmet må den ikke gemmes.

### Tips

Når du har taget maden ud af ovnen, skal du lade det stå et øjeblik. Træk filmen af og omrør i sovsen. Derefter er maden klar til at øse op på tallerknen og spise.

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

GOD APPETIT OG VELBEKOMME!!

Hvis du har spørgsmål, kan du kontakte os på tlf.: 87 87 68 00



**VIBORG**  
KOMMUNE