



MATSPECIALLEN

Oppvarming av varmmat



Du har nå mottatt kald mat fra **Matspecialen**. Et lurt valg, for da kan du selv varme det opp etter ønske og servere umiddelbart etterpå! **Nylaget er alltid best!**

Oppvarming vil variere avhengig av din komfyr, så estimatene under må anses som veiledende. Skulle maten være ved ønsket temperatur tidligere eller senere enn oppgitt avgjør du dette selv.

Tradisjonell Julemiddag

Ribbe: Kan varmes i stekeovn (varmluft) ved 150 grader uten lokk i 20 minutter. Hvis man ønsker sprøere svor, kan man deretter skru rett over på «grillfunksjonen» (sterk overvarme) og sette opp varmen til 250 grader. Her må man passe på, og stå ved ovnen, for å unngå at ribben blir svidd.

Pølse og medisterkaker: Kan varmes ved 150 grader i stekeovnen (varmluft) i ca. 20 minutter. Ta de ut og hold varm, hvis ribben trenger noen ekstra minutter under grillen.

Saus og rødkål: Kan begge varmes på komfyr i kjele. Rør jevnlig så det ikke brenner seg i bunnen av gryten. Middels varme.

Poteter: Dampes i kjele til de er gjennomvarme. Ha litt vann i bunn av gryten.

Pinnekjøtt

Pinnekjøtt: Kan varmes i ovnen (varmluft) med lokk ved 150 grader i ca. 45 minutter. Ta eventuelt av lokk og sett på «grillfunksjonen» etter dette, hvis du ønsker litt stekeskorpe på det dampede kjøttet. Her må man passe på, og stå ved ovnen, for å unngå at pinnekjøttet blir svidd.

Kålrotstappe: Kan med fordel varmes i en kjele på komfyren. Rør jevnlig så det ikke brenner seg i bunn av gryten. Middels varme. Ha i en fløteskvett eller h-melk, hvis du ønsker en tynnere eller mildere kålrotstappe.

Vossakorv: Varmes best sammen med pinnekjøttet under lokk, de siste 15 minuttene av kokeprosessen på dette.

Poteter: Dampes i kjele til de er gjennomvarme. Ha litt vann i bunn av gryten.

Julens øvrige hovedretter

Fisk: Kan varmes direkte i emballasjen ved 150 grader (varmluft) i ca. 15-20 minutter. Behold lokket på. Hvis produktet kommer i plast porsjonspakker, kan disse med fordel varmes i mikrobølgeovn (de tåler ovn også, hvis du ikke har micro, men da gjelder tid og temperatur over). Prik et par hull i toppfolien og varm opp i ca. 4 minutter på full styrke (700watt).

Kalkun: Kan varmes direkte i emballasjen ved 150 grader (varmluft) i ca. 20 minutter. Behold lokket på. Hvis produktet kommer i plast porsjonspakker, kan disse med fordel varmes i mikrobølgeovn (de tåler ovn også, hvis du ikke har micro, men da gjelder tid og temperatur over). Prik et par hull i toppfolien og varm opp i ca. 4 minutter på full styrke (700watt).

Vilt: Kan varmes direkte i emballasjen ved 150 grader (varmluft) i ca. 15-20 minutter. Behold lokket på. Hvis produktet kommer i plast porsjonspakker, kan disse med fordel varmes i mikrobølgeovn (de tåler ovn også, hvis du ikke har micro, men da gjelder tid og temperatur over). Prikk et par hull i toppfolien og varm opp i ca. 3,5-4 minutter på full styrke (700watt).

Nyttårsaften Hovedrett

Oksefilet: Varmes ved 150 grader i forvarmet stekeovnen (varmluft) uten lokk til ønsket stekegrad. For rå/medium- rå vil dette være ca. 12 minutter, for medium (som vi anbefaler) tenker vi rundt 15 minutter og for gjennomstekt må du opp i 18-20 minutter. Ta så kjøttet ut av ovnen og la det hvile (utildekket) minimum 10 minutter, før oppskjæring.

Grønnsaker og potet: Varmes ved 150 grader i ovnen (varmluft) i ca. 25 minutter uten lokk.

Saus: Varmes i en kjele på komfyren under jevnlig omrøring. Middels varme.

Oppsummering: Forvarm ovnen til 150 grader. Sett inn både kjøtt, grønnsaker og potet og still inn kjøkkenuret på 15 minutter. Imens heller du sausen over i en liten kjele med visp og begynn oppvarmingen av denne på middels varme. Når uret ringer tar du ut kjøttet legger dette over på en fjøl. Skulle det være kjøttsaft i stekeemballasjen, heller du dette oppi med sausen som er på oppkok. La grønnsaker og potet forbli i ovnen i 10 minutter til, mens kjøttet likevel hviler. Skru opp temperaturen på sausen, så denne er rykende varm når maten skal legges opp på fat eller tallerken. Husk det er bedre med saftig, lunt kjøtt, enn med varmt tørt kjøtt, så en varmende saus ved siden av er viktig. Anrett, server og nyt!

Oppvarming av gryteretter

Gryteretter fra **Matspecialen** kan fint varmes i emballasjen de kommer i. Sett ovnen på 150 grader (varmluft) og varm produktet med lokk i ca. 30 minutter. Avhengig av mengden bestilt vil oppvarmingstid variere en del på disse produktene. Bruk en skje og sjekk temperaturen i midten av gryteretten, vend eventuelt produktet i emballasjen. På 150 grader tåler produktet også eventuelt at det varmes videre uten topplokket på. Dette går naturligvis fortere, men det vill i utstrakt bruk gi en tynn stekeskorpe på toppen av retten, som ikke er optimalt. Lengst mulig med lokk, og inntil 10 minutter uten er hovedregelen her. Gryteretter kan med fordel varmes i kjele eller mikrobølgeovn også, bruk sunn fornuft!

Oppvarming av Tapas-varmretter

All varmmat til tapas kommer i egne aluminiums former. Disse skal i utgangspunktet varmes ved 150 grader i ovnen (varmluft) i 20 minutter. Unntaket fra regelen er scampi/villreker som bare trenger 10 minutter for å kunne serveres gjennomvarme. Kjøkkenet vil merke lokkene til Tapas-varmrettene med tusj og skrive «med lokk» eller «uten lokk» på disse. Dette er oppvarmings instruksjon til deg som vi anbefaler at du følger!

Lykke til!



Matspecialen AS

Ole Deviks vei 26-28

0666 Oslo

23 03 95 00

Org. 975.886.433

MATSPECIALEN

ETBL. 1961



www.matspecialen.no

kundeservice@matspecialen.no