

Oppvarming – Julemat



Matspecialen • Ole Deviks vei 28, Oslo • Kundeservice 07-15 hverdager •
Telefon 23 03 95 00 • Vakttelefon 909 23 700 • matspecialen.no

Oppvarming – Julemat

Takk for at du velger Matspecialen! Når du varmer opp selv, får du sprø svor, saftig kjøtt og servering på minuttet.

Hovedregel: 150 °C varmluft.

Slik varmer du

- Ribbe: ca. 20 min uten lokk på 150 °C. For sprø svor/mer bruning: kort grill/250 °C – stå ved ovnen.
- Pinnekjøtt: ca. 45 min med lokk. Vossakorv de siste 15 min.
- Fisk: ca. 15 min med lokk.
- Kalkun: ca. 20 min med lokk.
- Grønnsaker/poteter: ca. 25 min uten lokk for lett bruning/stekeskorpe. Saus og kålrotstappe i kjele på middels varme – rør jevnlig.

Tips

- Mengde og ovn varierer – sjekk i midten og juster 3–5 min ved behov.
- Behold lokk under oppvarming for saftighet. Ta av lokk helt mot slutten kun hvis du ønsker mer bruning/stekeskorpe (gjelder f.eks. kjøttet).
- Hold varmt frem til servering på 100 °C+. Bruk varme fat.
- Plast porsjonspakker (der aktuelt): Mikro 700 W i ca. 4 min – prikk hull i toppfolie.

Godt måltid!



MATSPECIALEN