

## Vejledning til opvarmning af lune retter

**OBS!!** Vigtig at alle retter opvarmes til en kerntemperatur på min. 75°C  
(skrives i egenkontrol)

Tid og temperatur er vejlede

<b>Produkt</b>	<b>Ovntemperatur</b>	<b>Tid</b>
Biksemad	160-175 °C	45 min.
Broccoligratin	180-200 °C	15 min.
Bøf	160-175 °C	15-20 min.
Fiskefilet	160-175 °C	8-10 min.
Fiskefrikadeller	160-175 °C	15 min.
Forårsruller	180-200 °C	20-25 min.
Frikadeller	160-175 °C	15 min.
Grønsagstærter	160-175 °C	25-30 min.
Gule ærter	varmes i gryde - tjek tykkelsen og tilsæt evt. lidt vand	
Hot dogs (pølser)	kog vand op i gryde, pølser i, sluk for gryde, lad stå 15-20 min.	
Hvidkålsrouletter (kom 1-2 cm vand i bunden)	160-175 °C	30 min.
Høns i asparges, rør undervejs	160-175 °C	45-50 min.
Kylling	180-190 °C	20 min.
Lasagne	160-175 °C	60 min.
Leverpostej	150-160 °C	15 min.
Medister	160-175 °C	15 min.
Pastafad med skinke	160-175 °C	25-30 min.
Pizza	180-200 °C	20 min.
Pizzasnegl	175 °C	10 min.
Pølsehorn	175 °C	10 min.
Supper: klar, asparges, blomkål m.m.	varmes forsigtigt op i gryde.	
Æggekage/små	160-175 °C	10-15 min.
Æggekage/stor	160-175 °C	30 min.