

Opvarmningsskema

Lette retter

Lette retter	Forvarmet ovn	Forventet opvarmningstid	Bemærkninger
Biksemad	Varmluft 170-180 °C	ca. 45 min.	Omrøres under opvarmning
Broccoligratin	Varmluft 170-180 °C	ca. 15 min.	
Brunkål	Varmluft 160-175 °C	ca. 45 min.	Omrøres under opvarmning
Burgerboller	Varmluft 170-180 °C	3-4 min.	
Chili con carne	Varmluft 160 °C	60-75 min.	Omrøres under opvarmning
Croissant	Varmluft 170-180 °C	3-4 min.	
Fiskefilet	Varmluft 170-180 °C	ca. 8-10 min.	
Fiskefrikadeller	Varmluft 170-180 °C	ca. 15 min.	
Forårsruller	Varmluft 200 °C	ca. 20-25 min.	
Frikadeller	Varmluft 170-180 °C	ca. 15 min.	
Fyldte pandekager	Varmluft 170-180 °C	ca. 20-25 min.	
Gule ærter	Varmes i gryde - tjek tykkelsen og tilsæt evt. lidt vand		
Kød i fad m/kartoffelmos	Varmluft 160 °C	ca. 60 min.	
Hakkebøf m/løg	Varmluft 170 °C	ca. 25-30 min.	
Hvidkålsrouletter	Varmluft 160-170 °C	30 min.	Kom 1-2 cm. vand i bunden.
Høns i asparges	Varmluft 170-180 °C	ca. 45 min.	Opvarmes med låg. Omrøres
Kyllingebryst	Varmluft 170-180 °C	ca. 20-25 min.	
Kyllingefyld til tortillas	Varmluft 170-180 °C	ca. 30-45 min.	Omrøres under opvarmning
Lasagne	Varmluft 170-180 °C	ca. 60 min.	
Leverpostej	Varmluft 170-180 °C	ca. 20-30 min.	
Medister	Varmluft 170-180 °C	ca. 10-15 min.	
Nasi Goreng	Varmluft 160 °C	ca. 30-40 min.	Omrøres under opvarmning
Oksekødsfyld til tortillas	Varmluft 170-180 °C	ca. 30-45 min.	Omrøres under opvarmning
Pirogger	Varmluft 170-180 °C	ca. 10-15 min.	
Pizza	Varmluft 170-180 °C	ca. 15-20 min.	
Pizzasnegl	Varmluft 170-180 °C	ca. 10 min.	
Pulled pork	Varmluft 160 °C	ca. 30-35 min.	Omrøres under opvarmning
Pølsebrød	Varmluft 170-180 °C	3-4 min.	
Pølsehorn	Varmluft 170-180 °C	ca. 10 min.	
Skinkebrød	Varmluft 160-170 °C	ca. 15-20 min.	
Skinkemignon m/løg	Varmluft 170 °C	30-40 min.	
Squashtaerte m/bacon	Varmluft 170-180 °C	ca. 25 min.	
Supper	Varmes i gryde	ca. 20-25 min.	Omrøres under opvarmning
Tarteletter	Varmluft 170-180 °C	ca. 5 min.	
Tortillas	Varmluft 170-180 °C	2-3 min.	
Tærte m/grønsags-/kødfyld	Varmluft 170-180 °C	ca. 25-30 min.	
Wienerpølser	Kog vand i gryde. Kom pølser i. Læg låg over. Sluk for gryde. Står 15-20 min. Tjek temp.		
Æggekage, hel	Varmluft 160-175 °C	ca. 25-30 min.	
Æggekage, portion	Varmluft 160-175 °C	ca. 10 min.	

**OBS! De forventede stege/opvarmningstemperaturer er beregnet på en forvarmet ovn.
Tjek altid at temperaturen i den opvarmede mad er over 75 °C**