

Tips voor het opwarmen in de oven

Alle Costa Blanca Meals maaltijden zijn in eigen keukens bereid met onbewerkte, verse en gezonde ingrediënten. Hierdoor kunnen details tijdens het opwarmen meer effect



hebben dan bij zwaar bewerkte maaltijden uit een fabriek. Afkoelen en ontdooien is geen wetenschap maar er zijn nog aardig wat factoren aan het werk bij het opwarmen van je diepvriesmaaltijd. De bereidingsadviezen op de verpakking zijn gebaseerd op de ovens en magnetrons in onze eigen keukens. Geen één apparaat is hetzelfde en soms kan het even uitvogelen zijn hoe je maaltijd er bij jou het lekkerst uitkomt; korter, langer, lagere wattage/temperatuur, zonder of met deksel, etc. Zie het bereidingsadvies op de verpakking daarom als houvast en niet als geschreven regel.

Opwarmen in de oven

Elke diepvriesmaaltijd in ons assortiment kan in de oven opgewarmd worden, zonder vooraf te ontdooien. Het heeft alleen wat meer tijd nodig.

Als vuistregel heeft een portie van 500 gram ongeveer ?? minuten nodig op 175 graden. Het volledige bakje is ovenbestendig tot een temperatuur van 180 graden. Afhankelijk van de diepvriesmaaltijd kan je deze opwarmen mét of zonder deksel. Voor maaltijden die krokant en goudbruin op zijn lekkerst zijn, zoals een lasagne, wordt geadviseerd om de

deksel te verwijderen. Voor een smeüige risotto kan je beter de deksel laten zitten zodat deze gaar gestoomd wordt. Je hoeft geen gaatjes in de deksel te prikken. Vergeet ook niet tussendoor even te roeren, zodat de kern goed verwarmd wordt!