Opwarmen met de magnetron

Is de maaltijd nog niet volledig gaar en warm

Draaiplateau

De belangrijkste tip die ik mee kan geven is om te controleren of de plaat van de magnetron goed rond draait. De straling die een magnetron afgeeft volgt een golvend patroon. Om te zorgen dat elke stukje van de maaltijd genoeg elektromagnetische straling krijgt om gelijkmatig warm te worden moet deze rond blijven draaien.

Portiegrootte

Mogelijk is het bakje wat meer gevuld dan normaal (yes!). Probeer even door het midden van het bakje te roeren of snijden en zet hem nog 2 á 3 minuten in de magnetron.

Wattage instellen

Mogelijk staat je magnetron op een ander wattage ingesteld dan aangegeven op de verpakking. Sommige magnetrons werken met percentageweergaven i.p.v. wattage weergaven. In dit geval moet je allereerst het maximale vermogen van je magnetron weten; bijvoorbeeld 900Watt. Vervolgens is het een kwestie van doorrekenen. P100 betekent 100% en dus 900Watt, P80 is 80% en dus 720Watt, P50 is 50% en daarbij 450 Watt.

Meerdere tegelijk

Verwarm je meerdere maaltijden tegelijk? De magnetron werkt iets anders dan een oven. In een oven krijgt alles wat er in staat merendeel dezelfde hitte over zich heen vanuit de

buitenkant.
Een magnetron verdeelt straling over de gehele binnenkant. Als je twee maaltijden in de magnetron hebt staan wordt dezelfde hoeveelheid warmte gegenereerd als bij één. Maar wordt deze ook meteen verdeeld over beide maaltijden.
Een vuistregel bij het opwarmen van twee maaltijden tegelijkertijd is om de twee bereidingstijden bij elkaar op te tellen. Let hierbij wel op eventuele verschillen in geadviseerde wattage.

Is de maaltijd aan de droge kant

Advies



Mogelijk staat je wattage te hoog ingesteld. Veel verse ingrediënten zoals groenten en vlees zijn gevoelig voor uitdroging omdat de magnetron zich heel specifiek richt op de watermoleculen in het eten. Als de ingrediënten in een diepvriesmaaltijd snel opwarmen zet het vocht binnen het eten om in stoom. Bij een lager wattage gaat dit geleidelijker, waardoor minder vocht uit het eten ontsnapt.
Daarom is voor veel van de maaltijden een maximum van 700 Watt aangeraden, en voor sommigen zelfs een maximum van 500 Watt.

Vermogen

Had ik al verteld dat magnetrons onderling best kun verschillen?
Sommige magnetrons hanteren andere aanduidingen voor vermogen. P70 bijvoorbeeld betekent niet 700Watt maar 70% van het maximale vermogen. Bij een magnetron met een maximaal vermogen

van 800Watt is P70 dus 560Watt, maar bij een magnetron van max 1000Watt is dit 700 Watt.
Indien je geen exact wattage kan selecteren als in het bereidingsadvies wordt altijd aangeraden een wattage lager te nemen en indien nodig een langere tijd.

Tenminste Houdbaar Tot (THT)

Elke maaltijd heeft een ‘ik ben het lekkerst tot’ datum omdat eten in de vriezer niet snel over datum gaat. Over de span van maanden wordt eten wel minder lekker in smaak en textuur doordat eten in de vriezer zeer zeer langzaam uitdroogt. Hoewel de maaltijd ook na de aangegeven datum veilig is om te eten kan deze richting de einddatum al wel droger zijn dan enkele weken geleden. Als vuistregel sta ik garant voor de kwaliteit van de maaltijden tot minimaal 10 weken na ontvangst (de aangegeven datum)

Is de maaltijd aan de onderkant wat vochtig

Advies

Naast dat wat extra vocht bescherming geeft tegen uitdroging is dit bij sommige maaltijden een bijproduct van de garing. Alle maaltijden worden tot het ‘net niet’ punt bereid voordat ze direct de shockvriezer in gaan. Op deze manier maak je bij het opwarmen je maaltijd niet alleen warm, maar gaar je deze ook af. Een goed voorbeeld is de zalm met groenten noedels. De groentenoedels worden direct na het spiralizeren gemarineerd en gaan rauw het bakje in. Tijdens het (af)garen van de noedels verliezen deze vocht, dit maakt samen met de gember en bieslook een lekkere saus.

Vind je de maaltijd naar je smaak toch te nattig? Probeer het dan zonder deksel op te warmen zodat een groot deel van het vocht als stoom kan ontsnappen.