

Varmevejledning

Flamingokasser

Vi arbejder hele tiden på at forbedre vores produkt, service og ikke mindst den emballage vi bruger.

Derfor vil vi gerne have så mange flamingokasser retur som muligt. For at chaufføren må tage dem med, er det vigtigt at de er helt tomme, rene både udvendigt og indvendigt samt at adresselabelen er fjernet.

Oplever du fejl eller mangler?

Reklamationer sendes direkte til vores kundeservice mail. Husk at oplyse hvad der er gået galt og send gerne et billede med din reklamation.

Vi sidder klar på telefonen fra mandag morgen.

OBS:

Tirsdag d. 11. og onsdag d. 12. Januar, lukker kundeservice på telefon og mail kl. 12.00

Mail: kundeservice@maaltidsboxen.dk
Tlf.: 71 99 10 31

Abonnement

Alle ændringer vedr. dit abonnement skal foretages direkte under "Mit Abonnement" på hjemmesiden. Loginoplysninger er sendt til din mail ved første bestilling.

Deadline er altid tirsdag kl. 23.59.



HverdagsBoxen

Mandag:

Italiensk svampe risotto med kæmperejer, grøntsager, frisk citron og cremet sauce

Risene steges klare i lidt fedtstof ved middelvarme i en gryde. Tilsæt grøntsager og svampe og rist med i cirka 2-3 minutter. Tilsæt bouillon en lidt efter lidt, og kog igennem til risene er møre. Tilsæt derefter tigerrejerne som varmes med i cirka 3-5 minutter indtil en centrumstemperatur på 75°. Tilsæt fiskesaucen og varm det hele godt igennem. Skyl og skær citronen ud i både, og pres ud over retten.

(Har du fravalgt fisk, er dette erstattet med kyllingestrimler og frikassesauce, og samme fremgangsmåde følges)

Tjekliste: Tigerrejer – risotto ris – fiskesauce – grønt+svampe – citron - bouillon

Tirsdag:

Klassiske boller i karry med basmatiris, mango chutney og sprød salat med friske pærer

Bring noget vand i kog, og kog risene i letsaltet vand i cirka 20 minutter. Kødbollerne varmes i letkogende vand i cirka 5-7 minutter til en centrumstemperatur på 75°. Karrysauce varmes op i en gryde ved middelvarme i cirka 5 minutter. Skyl og skær salaten. Pæren skylles, skæres i tynde strimler, og vendes sammen med salaten. Nyd den kolde mango/ananas chutney til.

(Har du fravalgt svinekød, er dette erstattet med oksekødboller og samme fremgangsmåde følges)

Tjekliste: Kødboller – karrysauce – ris – pære – salat – mango/ananas chutney

Onsdag:

Citrusmarineret kyllingebryst med ovnstegte kartofler, pimentsauce samt broccolisalat

Kartoflerne fordeles ud på en bradepande beklædt med bagepapir, og tilberedes i en forvarmet ovn ved 180° varmluft i cirka 20 minutter. Kyllingebrystet fordeles også ud på en bageplade beklædt med bagepapir, og tilberedes i ovnen i cirka 15 minutter til en centrumstemperatur på 75°. Piment sauce varmes op i en gryde ved middelvarme under omrøring i cirka 5 minutter. Broccoli skylles, skæres ud i små buketter, og vendes sammen med broccolidressing.

Tjekliste: Kyllingebryst – sprøde kartofler – piment sauce – broccolidressing – broccoli

Torsdag:

Biksemad de lux med langtidsbraiseret oksekød og brunede løg, dertil sauce bearnaise og syltede rødbeder

Kødet steges på en pande ved middelvarme i lidt fedtstof i cirka 3-5 minutter til en centrumstemperatur på 75°. Løg og kartofler tilsættes og steges med i cirka 7-10 minutter. Tilsæt eventuelt et par dråber soyasovs eller tilsvarende. Bearnaise sauce varmes op under omrøring ved middelvarme i en gryde i cirka 5 minutter. Nyd retten med de syltede rødbeder.

Tjekliste: Oksekød – bearnaise sauce – rødbeder – kartofler og løg



Udskiftningsretter

Menu 1:

Spareribs med BBQ, spidskålsslaw og ristede kartofler

Spareribs smøres med bbq marinaden, og fordeles ud på en bageplade beklædt med bagepapir, og tilberedes i en forvarmet ovn ved 180° varmluft i cirka 20 minutter til en centrumstemperatur på 75°. Kartoflerne ristes i lidt fedtstof på en pande i cirka 10 minutter. Nyd den kolde spidskålsslaw til retten.

Tjekliste: Spareribs – kartofler – spidskålsslaw – bb marinade

Menu 2:

Kødboller i tomatsauce med grillet peber og squash samt pasta

Kødbollerne ristes i lidt fedtstof på en pande ved middelvarme i cirka 3-5 minutter til en centrumstemperatur på 75°. Tilsæt squash og peber, og rist videre et par minutter. Bring en gryde med vand i kog, tilsæt salt, og kog pastaen i cirka 10-12 minutter til den er al dente (blød men med bid i). Tomatsauce varmes op i en gryde under omrøring i cirka 5 minutter.

Tjekliste: Kødboller – tomatsauce – grillet peber og squash - pasta

Menu 3:

Sprødsteget fiskefilet med smørristet rugbrød, citron, hjemmerørt remoulade og råkostsalat (Skal spises om mandagen)

Fiskefileten steges i lidt fedtstof på en pande ved middelvarme i cirka 5-8 minutter til en centrumstemperatur på 75°. Rugbrødet ristes i smørret på en pande til det er sprødt. Æblet skylles og rives, og vendes sammen med råkostsalaten. Citronen skæres i både, og serveres til sammen med hjemmerørt remoulade.

Tjekliste: Fiskefilet – rugbrød (opbevares på køl) – citron – hjemmerørt remoulade – råkostsalat – æble – smør

Menu 4:

Biksemad de lux med langtidsbraiseret oksekød og brunede løg, dertil sauce bearnaise og syltede rødbeder

Kødet steges på en pande ved middelvarme i lidt fedtstof i cirka 3-5 minutter til en centrumstemperatur på 75°. Løg og kartofler tilsættes og steges med i cirka 7-10 minutter. Tilsæt eventuelt et par dråber soyasovs eller tilsvarende. Bearnaise sauce varmes op under omrøring ved middelvarme i en gryde i cirka 5 minutter. Nyd retten med de syltede rødbeder.

Tjekliste: Oksekød – bearnaise sauce – rødbeder – kartofler og løg

Håndtering

- Folien skal fjernes med mindre andet er beskrevet i varmevejledningen.
- Bakker kan tåle at komme i ovnen op til 180°C i 30 minutter. Bøtter kan ikke tåle varme.
- Vi anbefaler altid at varme maden op til min. 75°C.
- Instruktionerne er vejledende, da ovne varmer forskelligt.
- Alt undtagen tørvarer opbevares på køl.
- Saucer i poser, kan varmes i et vandbad. Bring en gryde vand i kog, læg saucerne deri og varm det ved middelvarme i ca. 15 min.