

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.



Mandag:

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

Grøntsagerne ordnes, og skæres i mundrette stykker, og ristes i lidt fedtstof i en gryde i cirka 3-5 minutter. Risene tilsættes, og steger med til de er klare. Tilsæt bouillon 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 hvidvinssaucen og varm det hele godt igennem. Skyl og skær citronen ud i både, og pres ud over retten.

Tjekliste: Tigerrejer – risotto ris – svampe – porrer – blegselleri – citron – bouillon - hvidvinssauce

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.

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

Onsdag:

Kødfri ret: Cannelloni med gedeost, spinat og tomat

Bulguren skylles i koldt vand, og koges i letsaltet vand i cirka 20 minutter. Skyl og skær tomaten ud i mundrette stykker. Steg spinat og tomat i cirka 3 minutter på en pande i lidt fedtstof. Rør tomater, spinat, bulgur og gedeost sammen. Fyld canellonierne med blandingen (brug eventuelt en sprøjtepose), og læg dem i et ildfast fad. Fordel tomatsaucen henover, og bag dem i en forvarmet ovn ved 160° varmluft i cirka 20-30 minutter.

Tjekliste: Cannelloni – gedeost – spinat – tomat – bulgur - tomatsauce

Torsdag:

Biksemad de lux med langtidbraiseret svinekød og brunede løg, dertil sauce bearnaise og syltede rødbeder

Kartofler skrælles og koges næsten møre. Skær løget i skiver, og steg det i lidt fedtstof på en pande ved middelvarme i cirka 5-10 minutter til de er brunede. Kartofflernes skæres i mundrette stykker, og steges på en pande ved middelvarme i cirka 7-10 minutter. Kødet tilsættes og steges med i cirka 5-7 minutter til en centrumstemperatur på 75°. Tilsæt de brunede løg, og vend det hele godt sammen. Bearnaise sauce varmes op under omrøring ved middelvarme i en gryde i cirka 5 minutter. Nyd de syltede rødbeder til retten.

Tjekliste: Svinekød – bearnaise sauce – løg – syltede rødbeder – kartofler



ØKOBOXEN

100 % ØKOLOGISK KVALITET.
VI HAR UDVALGT DE BEDSTE RÅVARER
FRA ØKOLOGISKE LANDMÆND TIL
ØKOBOXEN. DET ENESTE DER IKKE ER
ØKOLOGISK, ER FISK – HER PRIORITERER
VI FRISK FANGET FISK.
VI KOMMER FRA STOLTE TRADITIONER
I KØKKENET, DERFOR BETYDER SMAG,
KVALITET OG RÅVARERNES
KVALITET ALT FOR OS.
HVER UGE FÅR DU FIRE RETTER,
HVOR VORES KOKKE HAR ARBEJDET MED
FORSKELLIGE TEMAER: STREETFOOD,
KØDFRI, DANSKE KLASSIKERE
OG KOKKENS FAVORIT.

EN GANG OM UGEN SKABER KOKKENE
EN RESTAURANTOPLEVELSE
- DE GØR SIG UMAGE FOR,
AT DU FÅR EN
GASTRONOMISK OPLEVELSE,
DER RÆKKER LIDT UD OVER
HVAD DE FLESTE SELV
FORMÅR



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.