

# Sådan genopvarmer du bedst vores mad

En guide til det bedste resultat, hvis du ønsker at genopvarme vores mad:

## Hovedretter (Curries, Vegetarian & Vegan og Single Meals):

For vores hovedretter er der to slags metoder for gasopvarmning: den bedste (A) og den hurtige (B).

Vi vil altid anbefale at du vælger den bedste metode (A), men hvis du har travlt, kan du sagtens få et udmærket resultat ud af den hurtige metode (B).

### A) Den bedste genopvarmningsmetode:

- 1) Opvarm en stegepande ved maksimum varme.

(Tip: Du får det bedste resultat, ved at bruge en non-stick-pande).



- 2) Tilføj en smule (vegetabilsk) olie.
- 3) Hæld forsigtigt retten op i panden.
- 4) Brug en røreske eller palet af træ til at røre med.  
(Tip: Du får det bedste resultat, ved at bruge en med et fladt hoved som på billedet).
- 5) Forsæt med at røre, således at røreskeen/paletten hele tiden er i berøring med bunden af panden. På denne måde undgår du at maden brænder på.
- 6) Når olien begynder at separere fra curryen (sovsen), er maden klar. Alt efter hvor varm panden er, samt hvor kold maden er, kan dette tage alt mellem 3 til 10 minutter.
- 7) Hæld straks maden over på en tallerken.
- 8) Hvis det ønskes, kan den endelige ret toppes med frisk topping som koriander, mynte, ingefær, grøn chili eller lidt friskpresset limesaft.

### B) Den hurtige genopvarmningsmetode:

OBS: vores take-away-skåle er IKKE beregnet til mikroovn.

Følg derfor nedenstående anvisning.

- 1) Hæld retten op på en tallerken (eller anden service o.lign., der tåler mikroovn) og stil det i mikroovnen.
- 2) Normalt kræver vores hovedretter 2-3 min. ved maksimum varme, men det kommer i sidste ende an på mikroovnens styrke og evner.  
(Tip: Et godt råd er tage retten ud hvert minut, for at røre i den. På denne måde kan du samtidigt bedst vurdere, hvornår retten er varm nok.)
- 3) Servér så snart at maden er genopvarmet.
- 4) Hvis det ønskes, kan den endelige ret toppes med frisk topping som koriander, mynte, ingefær, grøn chili eller lidt friskpresset limesaft.

**Sides (tilbehør):**

- 1) **Ris** kan entes varmes sammen med hovedretten på panden, eller separat i mikroovnen på en tallerken (eller anden service o.lign., der tåler mikroovn),
- 2) **Paratha** varmes på en meget varm pande. Brødet behøver kun kortvarig genopvarmning – vær derfor opmærksom på at det ikke brænder på.
- 3) **Nan** varmes på en meget varm pande. Hvis brødet er lidt hårdt, kan man blødgøre det med et lidt vand, inden man kommer det på panden.

**Velbekomme!**

Med venlig hilsen

**B'INDIA**