

Kreative serveringsmuligheder med Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral

Tak til de kliniske diætister, der er kommet med inspiration til kreative og alternative serveringsmuligheder med Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral

Kaffe latte

150 ml kaffe

50 ml Fresubin 2 kcal DRINK Neutral

Kaffe tilsat Fresubin 2 kcal DRINK neutral. Giver en blød og rund kaffe-latte smag.

Chai te

Et brev chai te

Fresubin 2 kcal DRINK Neutral

Blandes og opvarmes i 25-20 min. til max. 70 grader C

Tilsæt honning / sukker evt. en skive ingefær

Varm kakao evt. med flødeskum

Fresubin 2 kcal DRINK Neutral luges og tilsættes instant kakaopulver

Pyntes med flødeskum

Varm chokolade

200 ml Fresubin 2 kcal DRINK Neutral

40 g chokolade efter smag (mørk, lys, hvid, orangechokolade osv.)

Sukker efter smag, alt efter om man er til det søde eller mindre søde

Varmes op til max. 70 grader C og nydes som varm chokolade

Tilføj evt. lidt vaniljesukker eller kanel

Chokoladeis

200 ml Fresubin 2 kcal DRINK Neutral

40 g chokolade efter smag (mørk, lys, hvid, orangechokolade osv.)

Sukker efter smag, alt efter om man er til det søde eller mindre søde

Chokoladen varmes op til den smelter og tages af blusset. Hæld Fresubin 2 kcal

Neutral i. Bland evt. ekstra hakkede chokoladestykker / hakkede nødder i

Fryses ned efterfølgende

Fresubin Is

Fresubin 2 kcal DRINK Neutral

Flormelis

Marcipan hakket i små stykker

Mørk chokolade hakket i små stykker

Blandes og fryses ned

Smoothie

200 ml Fresubin 2 kcal DRINK Neutral
Frosne bær / banan / anden frugt efter smag
Vaniljesukker / honning / kanel efter smag
Blendes og nydes kold

Kartoffelmos

100 g kartofler
25 g smør
100 ml Fresubin 2 kcal DRINK Neutral
Kog kartoflerne. Mos dem med smør og rør mosen op med Fresubin 2 kcal Drink neutral til passende konsistens

Cremet suppe

Fresubin 2 kcal DRINK Neutral
Masser af purløg
Lidt god spiseolie
Blendes og kommes oven på en tallerken varm suppe
Drys ristede græskarkerner henover

Suppe

Pisk suppepulveret sammen med ½ vand eller mælk afhængig af, hvad der foreslås på pakken. Varm suppen op til max. 70 grader C
Tilsæt resten af væsken i form af Fresubin 2 kcal DRINK neutral

Grød

Grødblanding; havre, maizena, hirse, boghvede, byggryn, majs, risemel osv.
Blandes op med Fresubin 2 kcal DRINK Neutral og varmes op til rette konsistens (max. 70 grader C). Tilsæt evt. honning, kannelsukker, smør, bær, syltetøj

Fresubin Neutral sauce

Fresubin 2 kcal DRINK Neutral blandes med færdigblandings-sauce eller blandes i sauce lavet fra bunden for at legere sauce

Kagecreme

Fresubin 2 kcal DRINK Neutral bruges som "mælk" når man laver budding eller kagecreme. Varmes op til max. 70 grader C.

Andre gode ideer til at bruge Fresubin 2 kcal DRINK Neutral:

- i yoghurt/ymer med lidt solbærsyltetøj
- i råcreme til henkogt frugt, i fromager, desserter med æg/fløde og i koldskål
- i alle slags mælkegrød/kærnemælkssuppe
- i sovs, stuvninger, tarteletfyld, kartoffelmos/grønsagsmos og legerede supper