REGIONSHOSPITAL NORDJYLLAND
– i gode hænder

Sådan kan du servere ernæringsdrikke

Her får du en række tips til, hvordan du kan servere færdiglavede ernæringsdrikke på forskellige måder, så du får lidt variation i dine måltider.

Juicebaserede ernæringsdrikke

- Servér i et glas eller direkte af flasken.
- Servér køleskabskold, eventuelt tilsat et par isterninger.
- Brug drikken i smoothies.
- Frys drikken til sorbet og servér den med flødeskum på toppen.
- Varm drikken op til højst 60 grader og servér den som frugtsuppe.
- Tilsæt en anelse danskvand, der giver en perlende fornemmelse.

Mælkebaserede ernæringsdrikke

- Servér køleskabskold i et glas, eventuelt tilsat et par isterninger.
- Frys drikken til is, og rør den eventuelt til softice med lidt fløde eller sødmælk.
- Pynt flødeis med flødeskum, hakkede nødder eller chokolade, og hæld ernæringsdrik med vaniljesmag over desserten.
- Brug drikken i smoothies.
- Varm drikke op til højst 60 grader.
- Servér ernæringsdrik med kakaosmag som kold eller varm kakao, eventuelt med flødeskum.
- Brug ernæringsdrik med neutral smag eller mild vaniljesmag som næringsberigelse i kartoffelmos, suppe, grød, sovs, kagecreme (som erstatning for mælken), kaffe, te, kakao (som erstatning for mælken), yoghurt, ymer, koldskål med videre.

KONTAKT OG MERE VIDEN

Har du spørgsmål, er du velkommen til at kontakte os.

Kontakt

Diætistenheden
Tlf. 97 64 21 72 og 97 64 00 56
Vi træffes bedst:
Mandag – fredag 8.00 – 13.00

ID-nr. KBUV61-125
22. oktober 2020