



Hjemmelavet is med Nutricia's proteinrige ernæringsdrikke

Nutricia's isopskrifter er først og fremmest udviklet til dig, der har et højt energi- og proteinbehov, men som har svært ved at indtage tilstrækkelig mængde ernæring i den normale kost. Opskrifterne har til hensigt at give dig inspiration til at afprøve forskellige smage og varianter. Produktet som indgår i opskrifterne er:

Nutridrik Protein

Opskrifterne kræver en ismaskine, såfremt du ikke har en ismaskine, kan du hælde isblandingen i en form og sætte direkte i fryseren. Rør i isen flere gange under frysningen.

- Ismaskine: Læs brugsvejledningen grundigt. Det er vigtigt at køleelementet er koldt for at isen får en god konsistens. Isblandingen kan i starten se lidt grov og kornet ud, men den vil efterhånden få en glat og lind konsistens.

OBS: Lad ikke ismaskinen være tændt i mere end 45 minutter.

- Servering: Server isen med forskelligt pynt, f.eks. med frisk frugt, sæsonens bær, chokoladestykker eller en god dessertsauce. Tip: En ret som ser fristende ud har meget at sige for smagsoplevelse.

- Opbevaring: Hvis du ikke skal servere hele isen på en gang, kan isen fint fryses ned i en fryseboks. Tips: Frys isen ned i små portionsskåle eller små bokse, så har du altid en portion klar, når du får lyst til is. Isen kan opbevares i ca. 2 uger under rette hygiejnisk forhold. Isen bør tages ud ca. 30 minutter før servering.

- Variation & kreativitet: Som nævnt er opskrifterne her til inspiration, du kan selvfølgelig selv prøve dig frem ved at udskifte med andre Nutridrik Protein smage (der findes 6 forskellige). Du kan også erstatte syltetøj og juice i opskrifterne med din favoritsmag af Nutridrik Protein, ligesom frisk frugt eller bær kan gøre isen ekstra lækker.



Grundopskrift til 3 portioner Nutridrik-is

Ingredienser

2 x 200 ml flasker Nutridrink Protein (vaniljesmag, skovbærsmag, mokka-smag, kakaosmag, abrikossmag, jordbærsmag)
1 dl piskefløde
½ dl flormelis

Tilberedning

1. Bland alle ingredienser i en skål.
2. Tilslut ismaskinen og følg brugsanvisningen.
3. Hæld Nutridrik-blandingen i ismaskinen og lad den køre indtil isen får en ensartet konsistens ca. 20-30 minutter.
4. Isen kan serveres med det samme, gerne pyntet med frisk frugt, f.eks. jordbær/bananskiver eller revet chokolade.



Jordbæris

2-flasker Nutridrink Protein
vaniljesmag
1 dl piskefløde
1 dl jordbær-marmelade

Bland Nutridrik og piskefløde sammen i en skål og tilsæt dernæst jordbærmarmeladen. Følg derefter grundopskriften.

Æble/kanel-is

2-flasker Nutridrink Protein
vaniljesmag
1 dl piskefløde
1 dl æblemos
(kan købes færdiglavet)
½ tsk stødt kanel

Bland Nutridrik og piskefløde sammen i en skål. Rør æblemosen med kanel og tilsæt til blandingen i skålen. Følg derefter grundopskriften.

Yoghurt/honning-is

2-flasker Nutridrink Protein
vaniljesmag
1 dl yoghurt naturel
½ dl honning

Bland Nutridrik, yoghurt samt honning forsigtigt sammen i en skål. Følg derefter grundopskriften.

Daim-is

2-flasker Nutridrink Protein
vaniljesmag
1 dl piskefløde
½ dl flormelis
Daimkugler eller knust stykker
Daim

Bland Nutridrik, piskefløde og flormelis sammen i en skål og tilsæt dernæst Daimen. Følg derefter grundopskriften.

Skovbær-is

2-flasker Nutridrink Protein
skovbærsmag
1 dl piskefløde
½ dl flormelis

Kaffe/chokolade-is

2-flasker Nutridrink Protein
mokkasmag
1 dl piskefløde
½ dl chokoladesauce

Bland Nutridrik, piskefløde og chokoladesauce sammen i en skål. Følg derefter grundopskriften.