

# Receptförslag Nutrical



## Nyponsoppa

1,5 dl nyponsoppa  
1 dl Nutrical

## Blåbärssoppa

1,5 dl blåbärssoppa  
1 dl Nutrical

## Fruktsoppa

1,5 dl fruktsoppa  
1 dl Nutrical



## Läsk

Förs 1. 1 dl saft eller läsk  
1 dl Nutrical

## Chokladsås till glass

1 msk kakao  
1 msk socker  
1 msk Nutrical (går bra att dubbla satsen)

## Saftkräm

¾ dl outspädd saft (apelsin, citron eller blandsaft)

1 dl Nutrical

¼ dl vatten

1 msk potatismjöl

Tillsätt lite socker efter smak.

1. Blanda allt i en kastrull och låt koka upp under omrörning. OBS! den ska bara ha ett uppkok.
2. Häll upp krämen i en skål eller tallrik
3. Sockra lite på ytan för att undvika att krämen får skinn.

## Blåbärsparfait 2 port

1 dl vispgrädde

1/dl florsocker

1 dl blåbär (osockrade) eller andra bär

1 st äggula

½ dl Nutrical

1. Vispa grädden
2. Vispa sedan äggula och florsocker och blanda ned den vispade grädden.
3. Vispa i Nutrical
4. Blanda sist i blåbären. Smaka av. Frys i ca 3–4 timmar.

