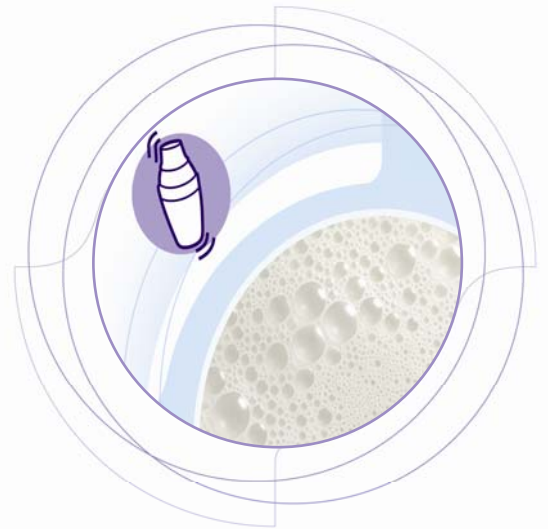


Recept Scandishake Mix

Scandishake Mix ett extra energirikt kosttillskott för kostbehandling av sjukdomsrelaterad malnutrition, t ex cystiskfibros. Naturligt fri från gluten

- Chokladsmak
- Jordgubbsmak
- Vaniljsmak



Nutricia Nordica AB, Box 1348, 111 83 Stockholm. Telefon: 08-24 15 30. Fax: 08-24 18 80. e-post: info@nutricia.se. www.nutricia.se

Recept Scandishake Mix

Scandishake Mix-shake 1 portion

- 1 påse Scandishake Mix neutral
- 2 1/2 dl mjölk (3%)
- 1 dl vaniljglass
- 2 msk jordgubbssylt

Häll pulvret i en skål. Tillsätt mjölk, glass och jordgubbssylt. Använd mixerstav och kör tills drycken är slät och skummig. Drycken kan även tillredas i mixer, matberedare eller med hjälp av en elvisp.

En portion ger 760 kcal.

Apelsindryck med Scandishake Mix 1 portion

- 1 påse Scandishake vaniljsmak
- 150 ml drickfärdig apelsinjuice
- 60 ml vispgrädde

Häll ingredienserna i en skål och rör om tills pulvret löst sig. Håll upp i ett glas och servera drycken väl kyld.

En portion ger 730 kcal.

Scandishake Mix Yoghurt 1 portion

- 1 påse Scandishake Mix
- 150 ml yoghurt

Häll pulvret i en skål. Blanda ner yoghurten och rör om tills pulvret löst sig. Servera kall. Använd Scandishake Mix med jordgubbs- smak i kombination med naturell yoghurt och Scandishake Mix neutral eller vanilj i kombination med fruktyoghurt.

En portion ger 570 kcal.



Varma Koppen med Scandishake 1 portion

- 1 påse Scandishake Mix neutral
- 1 portion Varma Koppen

Gör en portion Varma Koppen. Blanda antingen i skål eller i kastrull. Följ instruktionerna på förpackningen. Tillsätt en påse Scandishake neutral. Färdig att äta!

En portion Varma Koppen med Scandishake ger 525 kcal.

Grönsaksbuljong på Scandishake Mix 1 portion

- 1 påse Scandishake Mix neutral
- Drygt 1 msk grönsaksfond
- 2 1/2 dl vatten

Blanda vatten och grönsaksfond. Vispa ner pulvret. Värm under omrörning eller servera buljongen kall.

En portion ger 450 kcal.