



Pålæg/Sprængt oksebryst, Dysfagikost

udviklet af Ernæringsenheden Herlev & Gentofte Hospital.

10 personer

Ingredienser

12 g gelatine
 40 g adosan, HøjProtein, SanaCare
 600 g oksekød, sprængt (14% fedt)
 300 g sødmælk
 30 g smør, saltet
 Rødbede syltelage sigtet
 Tarm, kunst

Tip!

Pålægget lægges på Gratinbrød og pyntes med peberrodscreme, syltet rødløg og karseperler

Fremgangsmåde

Pålæg til gratinsmørrebrød

1. Læg husblas i blød i koldt vand
2. Kør kød, proteinpulver, smør og sødmælk på robot cook, til en glat, ensartet masse. Indstil temperaturen til 80 grader.
3. Tilsæt efter behov en smule rødbedelage for at få massen mere dyb rød
4. Smelt det opblødte husblas og tilsæt det i den blendede masse
5. Smør en lille silikoneform, hæld lidt af massen heri til test og stil på blæstkøl
 Hvis konsistens godkendes, clipses den ene ende af kunsttarm, og hæld masen heri
6. Hæld masen heri, og clips ti den anden ende af kunsttarmen, således at formen bliver helt flad oval.
 Stil på blæstkøl til massen har sat sig

Retten er fryseegnet

Svind: 20% pga rester i robot cook og i sprøjtepose

	Pr. portion (100 g)	Pr. 100 g	Energiprocent
Energi	787 KJ/187 kcal	787 KJ/187 kcal	
Protein	18 g	18 g	40 E%
Kulhydrat	1,5 g	1,5 g	3 E%
Fedt	12 g	12 g	57 E%