



## Jordbægrød med Adosan, Energi- og Proteinrig

Egnet til småtspisende med behov for ekstra meget næring i en lille portion mad

10 personer

### Ingredienser

400 g jordbær  
70 g sukker  
1,5 dl rød, sød blandet saft, Rynkeby  
2 dl vand  
100 g p-Boost

### Fremgangsmåde

1. Bærene koges med sukker, saft og vand
2. Adosan P-boost tilsættes
3. Vand og kartoffelmel til jævning røres sammen
4. Grøden tages af varmen og jævningen tilsættes under omrøring til grøden har den ønskede konsistens.

### Jævning

50 g kartoffelmel  
70 g vand

### Til servering

10 dl piskefløde, fløde 38%

	Pr. portion	Pr. 100 g	Energiprocent
Energi	1973 KJ/470 kcal	967 KJ/230 kcal	
Protein	8 g	4 g	7 E%
Kulhydrat	25 g	12 g	21 E%
Fedt	38 g	19 g	72 E%

### Tip!

Adosan Højprotein eller Adosan Transparent kan erstatte Adosan P-boost. Ved brug af pulver er det en fordel, at blande pulveret ud i vandet og derefter blande med bær og sukker.