



Koldskål med Adosan, Energi- og Proteinrig

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

6 personer

Ingredienser

3 stk/50 g æg, hele, pasteuriserede
40 g sukker
300 g ymer, 3,5%
400 g kærnemælk
100 g piskefløde, fløde 38%
40 g citron eller appelsinsaft
2 tsk vanillesukker
100 g Adosan, Valle eller Kold/Varm, SanaCare

Tilbehør

18 stk kammerjunkerere

Tip!

Færdiglavet koldskål kan beriges med Adosan. Anbefalet dosering: 1 brev eller en måleskål pulver eller 1 spsk P-boost til 150 ml koldskål. Adosan kan i opskriften erstattes af 200 ml Adosan P-boost

Fremgangsmåde

1. Pisk æg med sukker, vanille og Adosan
2. Tilsæt de øvrige ingredienser og rør det godt sammen
3. Server kold med kammerjunkerere

Retten er fryseegnet

Kan opbevares i køleskabet op til 3 dage

	Pr. portion	Pr. 100 g	Energiprocent
Energi	1338 KJ/319 kcal	672 KJ/160 kcal	
Protein	19 g	10 g	24 E%
Kulhydrat	27 g	14 g	34 E%
Fedt	15 g	8 g	41 E%