



Gratin Smørrebrød, Dysfagikost

udviklet af Ernæringsenheden Herlev & Gentofte Hospital.

40 personer

Ingredienser

- 24 g gelatine
- 700 g rugbrød, mørkt
- 40 g adosan, HøjProtein, SanaCare
- 400 g sødmælk
- 350 g vand
- 20 g brun farin
- 10 g Maltekstrakt Mørk Øko, Barlex 7265

Tip!

Brøddet toppes med dysfagi pålæg

Fremgangsmåde

Gratin smørrebrød:

1. Læg husblas i blød i koldt vand
2. Smuldr rugbrød og kør sammen med proteinpulver, mælk, vand og brun farin på robot cook, til en glat, ensartet masse.
3. Robot cook skal indstilles til +75 grader, for at køre massen glat og ensartet
4. Smelt det opblødte husblas og tilsæt det i den blendede masse
5. Smør lille silikoneform og lav en test på blæstkøl, for at sikre om der er nok husblas i
6. Efter test af konsistens hældes resen af massen i alu brødforme (halvt fyldt)
7. Dækkes til med film og stilles på blæstkøl til massen har sat sig
8. Frys rugbrødet ned og skær det i skiver på pålægsmaskine.

Retten er fryseegnet

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

	Pr. portion (35 g)	Pr. 100 g	Energiprocent
Energi	214 KJ /51 kcal	554 KJ/132 kcal	
Protein	3 g	7 g	23 E%
Kulhydrat	8 g	20 g	62 E%
Fedt	0,6 g	1,5 g	10 E%