

ThickenUP[®]

instant cereal **HP**



RECEPTEN
met aangepaste
consistentie





Vol-au-vent met puree

3

CATEGORIE: Hoofdmaaltijd

KENMERKEN: Energierijk en Eiwitrijk

ALLERGENEN: tarwe, haver, melk, soja

INGREDIËNTEN

- 350 ml melk
- 5 ml CHEF® vloeibaar concentraat van paddestoelen 40% (mengeling champignon, shiitake, bruine ringboleet)
- 7 ml CHEF® vloeibaar concentraat van gevogelte (vegan)
- 50 g **ThickenUP Instant Cereal HP** vanillesmaak
- 1 koffielepel CHEF® rode wijn en Port reductie
- 1 eetlepel kastanjepuree (optioneel)

BENODIGDHEDEN

- Weegschaal
- Maatbeker
- Kom
- Garde
- Koffielepel
- Eetlepel
- Spuitzak en vorm/ mal

IDDSI is een internationaal raamwerk dat gebruikt wordt om verschillende consistenties van eten en drinken in te delen.

VOEDING VOOR MEDISCH GEBRUIK MOET ONDER MEDISCH TOEZICHT WORDEN GEBRUIKT.

Allergenen van ThickenUP Instant Cereal HP zijn opgelijst, overige allergenen dient u te verifiëren op het etiket van het gebruikte product/merk.

BEREIDING

1. Warm de melk op (60°C) en voeg al roerend langzaam ThickenUP Instant Cereal HP toe.
2. Verdeel de bereide puree in twee kommen.
3. Neem 1 deel en voeg het vloeibaar paddestoelen concentraat toe. Roer goed en doe het geheel in een spuitzak.
4. Neem het andere deel van de puree en voeg het gevogelteconcentraat toe. Roer goed door.
5. Voeg nog de rode wijn en Port reductie toe. Roer opnieuw goed door. (Indien gewenst kan je nog een eetlepel kastanjepuree toevoegen.)
6. Doe de gevogeltepuree in een vorm op het midden van het bord. Haal de vorm er af.
7. Neem de spuitzak met de paddestoelenpuree en spuit deze rond de gevogeltepuree.
8. Klaar om te serveren.



10 min



Matig



1 portie



Warm



Wildbordje met zoete aardappel en veenbessen

4

CATEGORIE: Hoofdmaaltijd

KENMERKEN: Energierijk en Eiwitrijk

ALLERGENEN: tarwe, haver, melk, soja

INGREDIËNTEN

- 150 ml wildfond
- 110 ml water
- 80 ml veenbessensap
- 70 g **ThickenUP Instant Cereal HP** vanillesmaak
- 5 ml CHEF® vloeibaar concentraat van groenten
- 1 koffielepel CHEF® gebonden bruine kalfsfond premium
- 1 koffielepel CHEF® rode wijn en Port reductie
- 1 eetlepel puree van zoete aardappel (met chili)

BENODIGDHEDEN

- Weegschaal
- Maatbeker
- Kom
- Garde
- Koffielepel
- Eetlepel
- Vorm/mal

IDDSI is een internationaal raamwerk dat gebruikt wordt om verschillende consistenties van eten en drinken in te delen. VOEDING VOOR MEDISCH GEBRUIK MOET ONDER MEDISCH TOEZICHT WORDEN GEBRUIKT. Allergenen van ThickenUP Instant Cereal HP zijn opgelijst, overige allergenen dient u te verifiëren op het etiket van het gebruikte product/merk.

BEREIDING

1. Neem 150 ml wildfond + 30 ml water en warm deze op tot 60°C, voeg al roerend langzaam 35 g ThickenUP Instant Cereal HP toe.
2. Meng door de puree de gebonden bruine kalfsfond tot alles een geheel is. Doe de bereiding in de mal of vorm.
3. Neem 80 ml water en warm het op tot 60°C en voeg al roerend langzaam 18 g ThickenUP Instant Cereal HP toe.
4. Voeg 5 ml vloeibaar groentenconcentraat toe en roer goed door.
5. Voeg de zoete aardappelpuree toe en roer opnieuw goed door.
6. Neem de 80 ml veenbessensap en warm het op tot 60°C en voeg al roerend langzaam 18 g ThickenUP Instant Cereal HP toe.
7. Doe de wildpuree uit de mal/ vorm en leg het op een bord.
8. Doe de zoete aardappelpuree en de veenbessensap in een apart schaaltje.
9. Klaar om te serveren.



10 min



Matig



1 tot 2 porties



Warm



Rode Thaise curry met rundsmaak

4

CATEGORIE: Hoofdmaaltijd

KENMERKEN: Energierijk en Eiwitrijk

ALLERGENEN: tarwe, haver, melk, soja

INGREDIËNTEN

- 300 ml water
- 70 g **ThickenUP Instant Cereal HP** vanillesmaak
- 10 ml CHEF® vloeibaar concentraat van rundsvlees 67%
- 2 eetlepels Thaise rode currypasta

BENODIGDHEDEN

- Weegschaal
- Maatbeker
- Kom
- Garde
- Theelepel
- Spuitzak
- Vorm/mal

BEREIDING

1. Warm het water op (60°C) en voeg al roerend langzaam de ThickenUP Instant Cereal HP toe.
2. Meng door de puree de Thaise rode currypasta. Doe de bereiding in de spuitzak.
3. Neem 150 ml water en warm het op tot 60°C, voeg al roerend langzaam 35 g ThickenUP Instant Cereal HP toe.
4. Voeg het vloeibaar concentraat van rundsvlees toe en roer goed door.
5. Doe de puree in een mal/vorm.
6. Doe de rundspuree uit de mal/vorm en leg het op een bord.
7. Neem de spuitzak met de Thaise rode curry en spuit deze rond de rundspuree.
8. Klaar om te serveren.

IDDSI is een internationaal raamwerk dat gebruikt wordt om verschillende consistenties van eten en drinken in te delen.

VOEDING VOOR MEDISCH GEBRUIK MOET ONDER MEDISCH TOEZICHT WORDEN GEBRUIKT.

Allergenen van ThickenUP Instant Cereal HP zijn opgelijst, overige allergenen dient u te verifiëren op het etiket van het gebruikte product/merk.



10 min



Matig



1 tot 2 porties



Warm



Zalmcrème met dille

4

5

CATEGORIE: Voorgerecht

KENMERKEN: Energierijk en Eiwitrijk

ALLERGENEN: tarwe, haver, melk, soja, vis

INGREDIËNTEN

- 100 ml water
- 35 g **ThickenUP Instant Cereal HP** vanillesmaak
- 100 g smeerbare kaas met zalm en dille
- 1 mespuntje visfumet poeder

BENODIGDHEDEN

- Weegschaal
- Maatbeker
- Kom
- Garde
- Glaasje

BEREIDING

1. Neem het water en voeg al roerend langzaam ThickenUP Instant Cereal HP toe.
2. Meng de smeerbare kaas met zalm en dille door de puree en voeg de visfumet al roerend toe.
3. Voor IDDSI 4, doe de crème in de blender en mix tot er geen stukjes meer zijn.
4. Doe de zalmcrème met een lepeltje of spuitzak in een glaasje.
5. Klaar om te serveren.

IDDSI is een internationaal raamwerk dat gebruikt wordt om verschillende consistenties van eten en drinken in te delen.

VOEDING VOOR MEDISCH GEBRUIK MOET ONDER MEDISCH TOEZICHT WORDEN GEBRUIKT.

Allergenen van ThickenUP Instant Cereal HP zijn opgelijst, overige allergenen dient u te verifiëren op het etiket van het gebruikte product/merk.



BE Birminghamstraat 221, 1070 Brussel
Tel. : 02 529 52 30 • www.NestleHealthScience.be

NL Hoevestein 36G, 4903 SC Oosterhout
Tel. : 020 5699588 • www.NestleHealthScience.nl



5 min



eenvoudig



1 portie



koud



Crème van hazelnoot met vleugje abrikoos

3

CATEGORIE: Dessert

KENMERKEN: Energierijk en Eiwitrijk

ALLERGENEN: tarwe, haver, melk, soja, noten

INGREDIËNTEN

- 300 ml (haver)melk
- 35 g **ThickenUP Instant Cereal HP** vanillesmaak
- 3 eetlepels hazelnootpasta
- 2 eetlepels mousseline van abrikoos

BENODIGDHEDEN

- Weegschaal
- Maatbeker
- Kom
- Garde
- Spuitzak
- Glasje

BEREIDING

1. Neem de (haver)melk en voeg al roerend langzaam ThickenUP Instant Cereal HP toe.
2. Verdeel de bereide puree in twee kommen: 2/3 deel en 1/3 deel
3. Neem de kom met 2/3 van de bereiding en voeg de hazelnootpasta toe. Roer goed door.
4. Neem de kom met 1/3 van de bereiding en voeg de mousseline van abrikoos toe. Roer goed door.
5. Doe de crèmes in een spuitzak. Neem het glas en maak laagjes met de hazelnootcrème en abrikozencrème.
6. Dek af en zet nog een half uur in de koelkast.
7. Klaar om te serveren.

IDDSI is een internationaal raamwerk dat gebruikt wordt om verschillende consistenties van eten en drinken in te delen.
VOEDING VOOR MEDISCH GEBRUIK MOET ONDER MEDISCH TOEZICHT WORDEN GEBRUIKT.

*verhouding eventueel aanpassen naar wens
Allergenen van ThickenUP Instant Cereal HP zijn opgelijst, overige allergenen dient u te verifiëren op het etiket van het gebruikte product/merk.



5 min



eenvoudig



2 porties



koud



Chocoladecrème met sinaasappel

4

CATEGORIE: Dessert

KENMERKEN: Energierijk en Eiwitrijk

ALLERGENEN: tarwe, haver, melk, soja

INGREDIËNTEN

- 380 ml (haver)melk
- 50 g **ThickenUP Instant Cereal HP** vanillesmaak
- 3 koffielepels cacao poeder 70%
- 2 eetlepels sinaasappel marmelade (zonder zeste)

BENODIGDHEDEN

- Weegschaal
- Maatbeker
- Kom
- Garde
- Spuitzak
- Glaasje

BEREIDING

1. Neem 270 ml (haver)melk en voeg al roerend langzaam 30 g ThickenUP Instant Cereal HP toe.
2. Meng de cacao poeder door de puree.
3. Neem 110 ml (haver)melk en voeg al roerend langzaam 20 g ThickenUP Instant Cereal HP toe.
4. Meng de sinaasappel marmelade door de puree.
5. Verdeel de chocoladecrème en sinaasappelcrème met behulp van een spuitzak in laagjes in een glaasje.
6. Dek af en zet nog een half uur in de koelkast voor het serveren.
7. Klaar om te serveren.

IDDSI is een internationaal raamwerk dat gebruikt wordt om verschillende consistenties van eten en drinken in te delen.
VOEDING VOOR MEDISCH GEBRUIK MOET ONDER MEDISCH TOEZICHT WORDEN GEBRUIKT.

*verhouding eventueel aanpassen naar wens
Allergenen van ThickenUP Instant Cereal HP zijn opgelijst, overige allergenen dient u te verifiëren op het etiket van het gebruikte product/merk.



5 min



eenvoudig



2 tot 3
porties



koud



Mediterraanse puree

3

CATEGORIE: Lunch, Voorgerecht

KENMERKEN: Energierijk en Eiwitrijk

ALLERGENEN: tarwe, haver, melk, soja

INGREDIËNTEN

- 175 ml tomatensap
- 175 ml water
- 50 g **ThickenUP Instant Cereal HP** vanillesmaak
- 80 g smeerbare kruidenkaas
- 1 eetlepel olijventapenade

BENODIGDHEDEN

- Weegschaal
- Kom
- Vork of lepel
- Maatbeker
- Mixer

BEREIDING

1. Voeg het tomatensap en het water samen in een kom, voeg langzaam ThickenUP Instant Cereal HP toe en blijf roeren (met lepel/vork) tot het volledig is opgelost.
2. Roer de kruidenkaas samen met de olijventapenade erdoor en mix tot een gladde consistentie.
3. Wacht enkele minuten totdat de bereiding de juiste textuur heeft bereikt.
4. Klaar om te serveren.

IDDSI is een internationaal raamwerk dat gebruikt wordt om verschillende consistenties van eten en drinken in te delen.

VOEDING VOOR MEDISCH GEBRUIK MOET ONDER MEDISCH TOEZICHT WORDEN GEBRUIKT.

Allergenen van ThickenUP Instant Cereal HP zijn opgelijst, overige allergenen dient u te verifiëren op het etiket van het gebruikte product/merk.



5 min



eenvoudig



1 portie



koud



Speculaas- pudding

4

5

CATEGORIE: Ontbijt / Tussendoortje

KENMERKEN: Energierijk en Eiwitrijk

ALLERGENEN: tarwe, haver, melk, soja

INGREDIËNTEN

- 230 ml melk
- 100 g vanillevla of vanillepudding
- 50 g **ThickenUP Instant Cereal HP** vanillesmaak
- 1 theelepel speculaaskruiden ▼ of 20 g speculaaspasta ▼ met crunch ▼

BENODIGDHEDEN

- Weegschaal
- Maatbeker
- Kom
- Lepel

BEREIDING

1. Voeg de melk en de vanillevla/ vanillepudding samen en meng tot een gladde consistentie.
2. Voeg langzaam ThickenUP Instant Mix HP toe aan het mengsel en blijf roeren (met lepel/vork) tot het volledig is opgelost.
3. Vervolgens voeg je de speculaaspasta of speculaaskruiden toe.
4. Wacht totdat de bereiding de juiste textuur heeft bereikt alvorens te serveren.
5. Klaar om te serveren.

IDDSI is een internationaal raamwerk dat gebruikt wordt om verschillende consistenties van eten en drinken in te delen. VOEDING VOOR MEDISCH GEBRUIK MOET ONDER MEDISCH TOEZICHT WORDEN GEBRUIKT. Allergenen van ThickenUP Instant Cereal HP zijn opgelijst, overige allergenen dient u te verifiëren op het etiket van het gebruikte product/merk.

Met dank aan Lies Petyt en Nele Delrue, AZ Delta Campus Torhout.



5 min



eenvoudig



1 portie



koud



Gladde granola met citroensmaak

4

CATEGORIE: Ontbijt / Tussendoortje

KENMERKEN: Energierijk en Eiwitrijk

ALLERGENEN: tarwe, haver, melk, soja

INGREDIËNTEN

- 50 g **ThickenUP Instant Cereal HP** vanillesmaak
- 30 ml citroensiroop
- 270 ml water

BENODIGDHEDEN

- Weegschaal
- Kom
- Maatbeker
- Vork/lepel

BEREIDING

1. Meng de citroensiroop met het water en voeg langzaam ThickenUP Instant Cereal HP toe aan de vloeistof.
2. Blijf roeren (met lepel/vork) tot het volledig is opgelost.
3. Wacht enkele minuten totdat de bereiding de juiste textuur heeft bereikt.
4. Klaar om te serveren.

IDDSI is een internationaal raamwerk dat gebruikt wordt om verschillende consistenties van eten en drinken in te delen.
VOEDING VOOR MEDISCH GEBRUIK MOET ONDER MEDISCH TOEZICHT WORDEN GEBRUIKT.

*verhouding eventueel aanpassen naar wens
Allergenen van ThickenUP Instant Cereal HP zijn opgelijst, overige allergenen dient u te verifiëren op het etiket van het gebruikte product/merk.



5 min



eenvoudig



1 portie



koud



Hartige puree met smeerworst/ crèmepaté

3

CATEGORIE: Lunch, Avondmaal

KENMERKEN: Energierijk en Eiwitrijk

ALLERGENEN: tarwe, haver, melk, soja

INGREDIËNTEN

- 350 ml kippenbouillon of groentebouillon
- 40 g Garden Gourmet Vegetarische smeerworst tuinkruiden
- 50 g **ThickenUP Instant Cereal HP** vanillesmaak

BENODIGDHEDEN

- Weegschaal
- Maatbeker
- Pannetje
- Blender
- Kom
- Vork of lepel

BEREIDING

1. Bereid een warme bouillon. Voeg de smeerworst aan de bouillon en roer tot een gladde consistentie. Indien de smeerworst brokjes bevat kan je even blenden zodat alles mooi glad is.
2. Voeg langzaam ThickenUP Instant Cereal HP toe en blijf roeren (met lepel/vork) tot het volledig is opgelost.
3. Wacht enkele minuten totdat het product de juiste textuur heeft bereikt.
4. Klaar om te serveren.

IDDSI is een internationaal raamwerk dat gebruikt wordt om verschillende consistenties van eten en drinken in te delen.

VOEDING VOOR MEDISCH GEBRUIK MOET ONDER MEDISCH TOEZICHT WORDEN GEBRUIKT.

Allergenen van ThickenUP Instant Cereal HP zijn opgelijst, overige allergenen dient u te verifiëren op het etiket van het gebruikte product/merk.



10 min



matig



1 portie



warm



Uitgeverij & Veranderende informatie
 De informatie op de verpakking kan wijzigen. De informatie op de verpakking kan wijzigen. De informatie op de verpakking kan wijzigen.

Vanille Geschmack
Sauveur vanille
Vanillesmaak

3
 STARK DICKFLÜSSIG
 PURÉE FLUIDE
 DIKVLOEIBAAR

421 kcal
358 kcal

21g
 Eiwitgehalte
 de protéines
 eiwit

Snel te bereiden / Préparation rapide
 Snelle bereiding

10
 Porties / Porties

500g eC 2x250g

* 50 g + 200 ml Vollmilch / lait entier / volle melk
 * 50 g + 200 ml halbfettsaurer Milch / lait demi-crème / halvette melk