

# Serveringstips næringsdrikker

For å kunne variere, finnes de forskjellige Nutridrink variantene med en rekke gode smaker. Det kan være nyttig å se på servering av næringsdrikker som annen mat eller drikke. Presentasjonen har mye å si. Hell derfor gjerne næringsdrikken over i et glass, ha i isbiter og pynt med noe som passer smaken (f.eks. sjokolade-pulver til Nutridink kakao). De fleste av våre næringsdrikker smaker ofte best kjøleskapskalde.

Alle våre næringsdrikker kan varmes opp (ikke kokes) eller fryses. Under vil du finne noen ideer til ytterligere variasjon. Her er det bare å bruke fantasien. Husk at vi anbefaler 2–3 flasker daglig, som tillegg til vanlig mat.

## Is

Hell en næringsdrikk over i en liten plastform og frys den. Skjær den frosne drikken i skiver og hell over saus av frosne bær.

## Milkshake

1 flaske Nutridrink  
2 kuler vaniljeis

Blandes i hurtigmikser/stavmikser og serveres i et høyt glass.

## Sjokochino

½ flaske Nutridrink kakao  
½ flaske Nutridrink vanilje

Kan serveres kald eller varm.

## Cappuccino

1 flaske Nutridrink vanilje  
1–2 ts pulverkaffe

Kan serveres varm eller kald, gjerne med en kremtopp og litt kanel.

## Mokkalade

1 flaske Nutridrink kakao eller  
Nutridrink Protein mokka  
½–1 ts pulverkaffe

Varm næringsdrikken, tilsett pulverkaffe og rør om. Serveres i krus eventuelt med kremtopp.

## Kakaokos

1 flaske Nutridrink kakao  
1–2 ts O'boy eller sjokoladepulver  
Marshmallows  
Pisket krem

Varm næringsdrikken og bland i sjokoladepulver. Ha i marshmallows og kremtopp. Pynt gjerne med sjokoladepulver.

## Bær smoothie

1 flaske Nutridrink Juice style  
1 dl frosne bær etter ønske  
1 banan

Blandes i en blender.

## Juicini

1 flaske Nutridrink Juice style  
½–1 dl eple-, ananas-  
eller tranebærjuice  
Isbiter

Helles opp i et høyt glass.

## Sprudlende drikk

1 flaske Nutridrink Juice style  
Sitronbrus eller ingerfærøl  
Isbiter

Helles opp i et høyt glass.

## Yoghurt smoothie

1 flaske Nutridrink Yoghurt style  
1–2 dl frosne bær etter ønske

Blandes i en blender.

Oppskriftene er utarbeidet på oppdrag fra Nutricia AS av klinisk ernæringsfysiolog Synnøve Strandenæs og klinisk ernæringsfysiolog Stephanie Hopkins.