



# TEXTUUR- EN SMAAKSTURING

## BRENGEN HET EETPLEZIER TERUG

De **maaltijden zijn vaak het hoogtepunt** van de dag. En daar moeten alle bewoners van zorginstellingen van kunnen meegenieten: óók als ze moeite hebben met eten. Herleid voor deze groep de voeding naar de **gewenste aangepaste textuur, kruid bij** om de oorspronkelijke smaak terug te brengen **en presenteer** het op een mooi gedresseerd bord. Dit draagt bij tot het welzijn, het geluk én de gezondheid van de residenten.



### Voor de juiste textuur, ga aan de slag met:

#### Knorr Bereiding voor Terrines, Soufflés en Gratins

Bekom de optimale textuur voor je **patés, terrines, soufflés en gratins**

- Bewaart de smaak van je oorspronkelijk gerecht
- Eenvoudig in gebruik
- Zonder bewaarmiddelen, kunstmatige kleurstoffen & smaakversterkers
- Voor warme bereidingen



#### Knorr Textuur Gelei

Serveer makkelijk koude bereidingen met gewijzigde textuur

- Met een neutrale smaak, voor zowel hartige als zoete bereidingen
- Directe oplossing bij kamertemperatuur
- Vooraf weken, mengen of verwarmen hoeft niet meer
- Voor koude bereidingen

### Ook chef Ive Verhaeghe werkt met deze topproducten



“Mijn drijfveer is om bewoners met slikproblemen een **fijne eetervaring** mee te geven en hen terug te laten genieten van de **eetmomenten**, samen met andere bewoners”

Ive Verhaeghe & team,  
WZC Meunyenckhof in Koekelare.

#### Ingrediënten

- 22 sn wit brood
- 1 l melk
- suiker naar smaak
- 200 g choco
- 320 g Knorr Textuur Gelei**
- 80 g smeerboter

#### Bereiding

- Voeg brood in de blixer, samen met de suiker, melk en smeerboter. Blix zeer fijn.
- Voeg Knorr Textuur Gelei toe en laat nog even blixen.
- Stort de helft in gn-plaat (bedekt met plastic folie) en zet 2 min in diepvries.
- Meng de choco en de overige ingrediënten in de blixer en stort op eerste laag.
- Dek af met plastic folie en zet 2 uur in koelkast.
- Snijd in blokjes.



#### TIP VAN DE CHEF

Zo goed als alle koude ingrediënten kan je via de textuurgelei in blokjes gieten. Experimenteer er dus op los met brood, wijn, koude thee, snoepjes, groenten en fruit als fingerfood.



Boterham met choco



Rode biet met Hellmann's Dressing



Unilever  
Food  
Solutions



Knorr  
PROFESSIONAL



#Prepped for tomorrow at [ufs.com](https://www.ufs.com)