

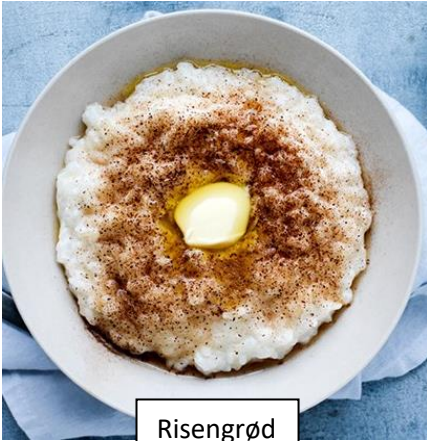
Inspirationsliste – Blød konsistens



Tunmousse



Legerede supper



Risengrød



Fromage



Chokolademousse



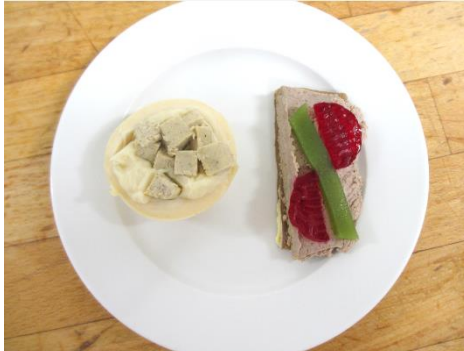
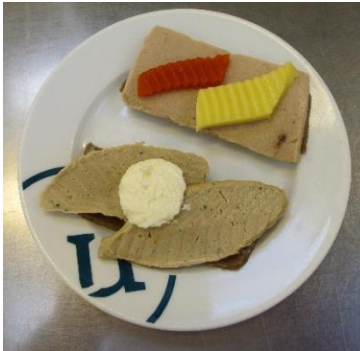
Bløde farsretter



Kødsauce med kartoffelmos

Inspirationsliste – Gratin konsistens

Geletartelet eller gelérugbrød med gelépålæg. Fx æggecreme, flæsketeg, oksesteg, spegepølse, leverpostej eller torskerogn Pyntes med diverse pynt.



Til 1 portion varm gratinkost bruges:

- Kartoffelmos eller ris timbale
- Sovs
- 4 stk. timbale af kødboller eller gullasch eller 1 stk. timbale af øvrige kødtyper
- Grøntsagstimbale
- Dessert, fx fromager, chokolademousse

Kød og Fisk:

- Kalvetimbale
- Oksetimbale
- Skinketimbale
- Kødbolletimbale
- Kyllingetimbale
- Torsketimbale
- Laksetimbale
- Stegt flæsk timbale
- Gullasch timbale
- Pølsetimbale



Kalvetimbale



Oksetimbale



Kødbolletimbale



Torsketimbale

Grøntsags timbaler:

- Ærtetimbale
- Gulerodstimbale
- Broccolitimbale
- Majstimbale
- Grøntsags timbale
- Blomkålstimbale



Broccolitimbale



Gulerodstimbale



Ærtetimbale



Blomkålstimbale

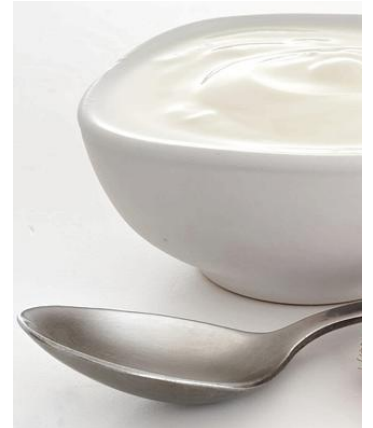
Inspirationsliste – Cremet konsistens



Kartoffelmos (med blendet kød og sauce)



Legerede supper



Yoghurt uden frugstykker



Frugtsupper, fx hyldebærsuppe



Is



Fromage



Øllebrød uden klumper, og uden flødeskum