

Findus  
**Special  
Foods**

# FINDUS TIMBALER

- Färdiga måltidslösningar direkt från frysen!

Korvtinbal med  
Dijonsenapclick

Laxtinbal med  
pepparrot

Brödtinbal med  
Chèvre och honung

Ärttinbal med  
Brödtinbal





# Huvudrätter med timbaler

## Färsbullstimbal med potatismos, gräddsås och blomkålstimbal, böntimbal & citron

10 port

600 g Färsbullstimbal, Findus 29117

1 lit Potatismos, tillagat, tjockt  
3 dl Berikning Majsvällingpulver, Findus 33967  
3 msk Smör  
Salt och peppar, finmalen  
ev Mjöl

**Blomkålstimbal, böntimbal & citron à 40 g**

200 g Blomkålstimbal, Findus 29122  
200 g Grön böntimbal, Findus 89891  
50 g Smör  
0,5 st Citron, pressad saft  
Salt och peppar, finmalen

1 lit Gräddsås  
200 g Lingonsylt, slät

Tillaga Färsbullstimbalerna under lock enligt anvisning.

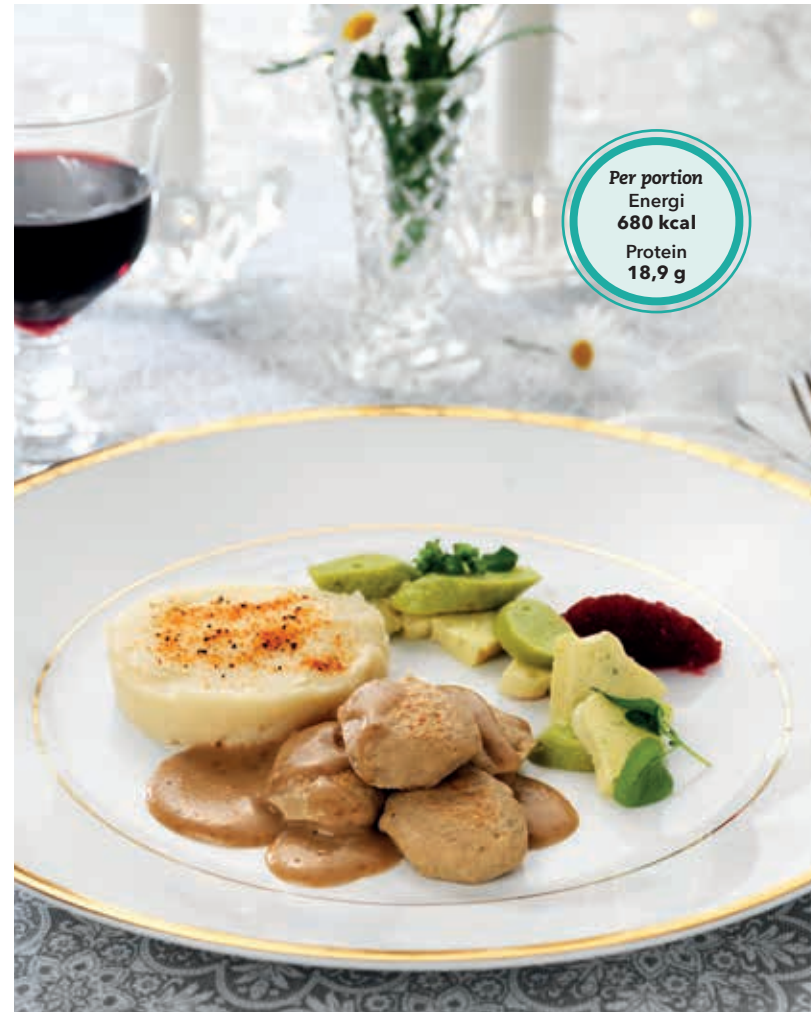
### Berikat potatismos

Vispa ner Berikning Majsvällingpulver och matfett i det varma potatismoset. Hetta upp och smaka av. Späd eventuellt med mjölk.

### Blomkålstimbal, böntimbal & citron

Lägg Blomkålstimbalerna och Böntimbalerna i ett bleck och pressa över citronsaft samt salta och peppra. Lägg på smör. Sätt i ugn under lock 180°C, ca 10-15 minuter.

Servera Färsbullstimbalerna med gräddsås, potatismoset, Blomkåls- och Böntimbalerna samt slät lingonsylt.



Per portion  
Energi  
680 kcal  
Protein  
18,9 g



Per portion  
Energi  
480 kcal  
Protein  
19,3 g

## Timbalgryta med kokosmjölk & grön curry

10 port

1 lit Kokosmjölk  
1 dl Berikning Majsvällingpulver, Findus 33967  
2 msk Grön currypasta  
6 st Ristimbal, Findus 61965  
15 st Morotstimbal, Findus 29111  
10 st Blandad grönsakstimbal, Findus 29114  
20 st Grön böntimbal, Findus 89891  
50 st Majstimbal, Findus 29113

400 g Kvarg  
Ingefära, malen

Värm timbalerna enligt anvisningen på förpackningen. Hetta upp kokosmjölk, currypasta och Berikning Majsvällingpulver.

Strimla grönsakstimbalerna och lägg några i botten på en djup tallrik - håll över såsen och toppa med resten av timbalerna.

Servera med Ristimbal och en klick kvarg smaksatt med ingefära.

**Tips!** Pressa Ristimbalen genom potatispressen eller dela i bitar.

# Dessерter med timbaler



Per portion  
Energi  
355 kcal  
Protein  
4,9 g

## Kanel- och Katrinplommonkaka med vaniljglass

10 port

225 g Katrinplommonpuré, Findus 21252  
1 tsk Kanel, malen  
0,5 dl Socker

### Äggblandning

0,5 dl Socker  
1,5 dl Vispgräde  
0,75 dl Mjöl  
50 g Berikning Majsvällingpulver, Findus 33967  
1 tsk Vaniljsocker  
3 st Äggula

200 g Brödtimbal, Findus 29295  
25 g Smör  
3 msk Socker  
200 g Vaniljglass

Tina Katrinplommonpuré och blanda med socker och kanel.

### Äggblandning

Koka upp socker, vispgräde, mjölk, Berikning Majsvällingpulver och vaniljsocker. Dra av och vispa i äggulorna.

Smöra en ugnform. Lägg ett lager med Brödtimbal i botten av formen. Spritsa eller bred på Katrinplommonpuré. Lägg på ett lager Brödtimbal ovanpå. Smält smöret och slå på timbalerna. Häll över äggblandningen och strö över socker. Sätt i ugn 175°C under lock, ca 25 minuter till smeten har stelnat.



Per portion  
Energi  
275 kcal  
Protein  
8,7 g

## Pannkaksplätt med smak av kanelbulle

10 port

15 st Pannkaksplätt, timbal, Findus 91590  
150 g smör  
1 dl florsocker  
1,5 msk kanel

Blanda smör, florsocker och kanel till en jämn smet och bred mellan 3 Pannkaksplätt, timbal. Dela på mitten och strö över lite kanel och florsocker. Servera med café au lait.



Per portion  
Energi  
225 kcal  
Protein  
3,2 g

## Pannkaksplätt med fruktmouse

10 port

300 g Pannkaksplätt, timbal, Findus 91590

300 g Svart vinbärspuré, Findus 3724  
200 g Vispgräde  
3 msk Socker  
75 g Thick & Easy™, Findus 22360  
200 g Vaniljglass

Tina purén och blanda med vispgräde (ovispad) Rör ner socker och smaka av. Blanda i Thick & Easy™. Låt stå i 10 minuter för en fastare konsistens. Spritsa på den tinade pannkakan.

Servera med glass.  
Dekorera med citronmeliss.

Findus  
Timbaler  
kan ätas  
direkt efter  
upptining!



Per portion  
Energi  
210 kcal  
Protein  
3,2 g

## Timbalbakelse

10 port

10 st Brödtimbal, Findus 29295

### Smaksättning

- Vispad gräde och lemon curd.

- Smetana smaksatt med florsocker och finmalad kardemumma.

Tina och dela Brödtimbalen på hälften. Spritsa ut önskad smaksättning och servera till kaffet.



# Finger Food - ett måltidskoncept!

Många personer som lider av demens har svårighet att hantera bestick och förmåga att äta på egen hand. Risken är att de äter för lite med viktnedgång och undernäring som följd.

Genom att servera mat som kan ätas med händerna sk **Finger Food**, kan man möjliggöra för denna målgrupp att kunna äta själv, något som är viktigt för att känna värdighet och välbefinnande.



Finger Food är små munsbitar som inte kladdar och som är enkla att plocka upp och äta med händerna.

**Tina & servera!**  
Findus Timbaler kan ätas direkt.

Här serveras Korvtimbal med potatismostar, Ärttimbal och Morotstimbal. Majonnäs som dip till.

## Studier om Finger Food

Finger food är ett relativt nytt begrepp inom sjukvården men det finns redan flera studier som visar att Finger Food har betydelse för demenssjukas matlust, och för andra personer med motoriska svårigheter.

Det som lyfts fram är att fingerätande ger självständighet och kan stimulera patienter att äta själv. De som äter med fingrarna upplever även mindre stress då de kan äta i sin egen takt istället för att behöva matas av assisterande personal.

## Findus Timbaler

Findus Special Foods har i mer än 40 år arbetat med utveckling av konsistensanpassad mat för personer med tugg- och sväljsvårigheter och har ett brett sortiment av färdiga timbaler som är utmärkta att servera som Finger Food.

Timbalerna är praktiskt lösfrysta, näringstäta och har en slät konsistens som är baserad på finpasserade råvaror och kan dessutom ätas direkt efter att de tinats. Findus Timbaler kladdar ej och är enkla att föra till munnen med hjälp av händerna.

Hela vårt sortiment av Timbaler hittar du på [specialfoods.se](http://specialfoods.se)

Kontakta Findus Special Foods, om du har några frågor. Tel 020-88 61 00  
[specialfoods@se.findus.com](mailto:specialfoods@se.findus.com) [www.specialfoods.se](http://www.specialfoods.se)

Missa inte vårt **Nyhetsbrev** samt följ oss på Twitter [@KraftTaget\\_se](https://twitter.com/KraftTaget_se) och Instagram [findusspecialfoods](https://www.instagram.com/findusspecialfoods)

