

IDDSI recepten

Als slikken niet vanzelfsprekend is.

Kerst 2022



Voor iedereen een heerlijke kerstmaaltijd

Kerst is een tijd van gezelligheid en lekker eten. Care Culinair wil ervoor zorgen dat iedereen kan genieten tijdens de feestdagen. Dit kerstmenu bevat een aantal heerlijke recepten die speciaal zijn aangepast voor ouderen voor wie slikken niet vanzelfsprekend is.

Laat je inspireren, geniet van het kerstseizoen en eet smakelijk!

Inhoud

Legenda	4
Het Kerstdiner	5
Zalmmousse met citroencrème en komkommerolie	6
Kalkoenfilet met aardappel mousseline, broccoli en tomatensaus	8
Tiramisu	10
Testmethodes per IDDSI-niveau	11

Legenda

In de onderstaande recepten maken we onderscheid tussen verschillende consistenties volgens het ID-DSI-model (International Dysphagia Diet Standardization Initiative). De niveaus lopen van 0 (dun vloeibaar tot 7 (normaal tot makkelijk kauwbaar) en worden voorgeschreven door een logopedist na het afnemen van een slikonderzoek, samen met een KNO arts.

Metten is weten

Alle kerstrecepten zijn geschikt voor IDDSI 4 indicaties. Eventueel kunt u één gerecht klaarmaken en serveren aan cliënten met afwijkende niveaus, bijvoorbeeld door een scheutje melk toe te voegen. Het belangrijkste is dat alle gerechten voldoen aan de juiste consistentie, testen is hierbij essentieel.

Het volgende icoon ziet u terug bij de recepten:



IDDSI 4

Kijk op de [laatste bladzijde](#) voor een overzicht van alle testen.

Het Kerstdiner

Zalmmousse met citroencrème en komkommerolie



Recept voor 4 personen.
Geschikt voor IDSSI-4.

Ingrediënten

200 gram gerookte zalm

4 eetlepels mayonaise

Scheutje room

Peper en zout

Voor de citroencrème

1 dl. Room

1 dl. Magere kwark

Sap van een halve citroen

Peper en zout

Voor de komkommerolie

Schil van een halve komkommer

1 dl. olijfolie



Zalmmousse met citroencrème en komkommerolie



Bereidingswijze

- Pureer de zalm met de mayonaise en de room glad (IDDSI 4).
- Breng op smaak met peper en zout en spuit de mousse in een ringetje op bord.
- Klop de room en de kwark loebig en breng op smaak met de citroen, peper en zout.
- Maak een quenelle van de crème en leg deze op de zalmmousse.
- Pureer de komkommer schil met de olie en laat het door een filter lopen.
- Druppel de olie rond het taartje.

Kalkoenfilet met aardappel mousseline, broccoli en tomatensaus



Recept voor 4 personen.
Geschikt voor IDSSI-4.

Ingrediënten

2 kalkoenfilets á 80 / 100 gram
Boter om te braden
50 gr. crème fraîche

Aardappel mousseline

1 kg aardappel
100 gr. boter
1 dl. volle melk
1 dl. room
Peper en zout
Nootmuskaat naar smaak

De broccoli

600 gram broccoli
25 gr. crème fraîche

Tomatensaus:

800 gr. tomaten
1 teentje knoflook
1 middelgrote ui
2 eetlepels olijfolie
Peper en zout



Kalkoenfilet met aardappel mousseline, broccoli en tomatensaus

Bereidingswijze

- Braad de kipfilet licht aan en laat zachtjes garen in de oven.
- Maak van het braadvet een jus.
- Pureer de kipfilet met de jus en de crème fraîche tot IDDSI 4.

De broccoli

- Maak de broccoli schoon en kook deze gaar.
- Giet de broccoli af, maar bewaar het vocht.
- Pureer de broccoli met de crème fraîche en het kookvocht.
- Breng de broccoli op smaak met peper en zout.

De puree

- Schil de aardappel, snij klein en kook gaar.
- Giet de aardappel af en stoom deze droog.
- Pureer de aardappel met de overige ingrediënten tot een gladde puree (IDDSI 4).

De saus

- Combineer de ui, knoflook en de tomaten in de olijfolie.
- Damp deze helemaal in en pureer de saus.
- Schep de saus door een zeef en smaak de saus af met de peper en zout.

Opmaak

- Schep de componenten in bolletjes op het bord en serveer de saus erbij.

Tip! Gebruik een ijsschep om gemakkelijk mooie, ronde bolletjes te maken.

Tiramisu



Recept voor 4 personen.
Geschikt voor IDSSI-4.

Ingrediënten

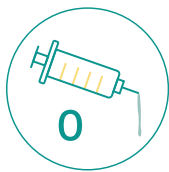
3 eieren
40 gr. suiker
250 gr. mascarpone
20 lange vingers
1 kop sterke koffie (koud)
3 eetlepels cacao poeder

Bereidingswijze

- Splits de eieren, zorg er voor dat er absoluut geen eigeel bij het eiwit komt.
- Mix de eigelen met de suiker in een paar minuten tot een lichtgeel en luchtig mengsel.
- Roer de mascarpone erdoorheen.
- Klop met een vetvrije mixer de eiwitten stijf en spatel deze door de massa.
- Week de lange vingers in de koffie.
- Pureer de lange vingers met wat cacao poeder.
- Vul een spuitzak met de mascarpone en een spuitzak met de lange vingers.
- Spuit nu het geheel omstebeurt in een glas en serveer koud.



Testmethodes per IDDSI-niveau



IDDSI 0
Dun vloeibaar
Spuitjes test



IDDSI 1
Licht vloeibaar
Spuitjes test



IDDSI 2
Matig vloeibaar
Spuitjes test



IDDSI 3
Dik vloeibaar
Spuitjes test



IDDSI 4
Glad gemalen / zeer
dik vloeibaar
Lepel kantel test



IDDSI 5
Fijngemalen & smeuig
Vork druk test en / of
lepel test



IDDSI 6
Zacht & klein gesnede
Vork druk test en / of
lepel test



IDDSI 7
Normaal tot
makkelijk kauwbaar
Geen test nodig

Hopelijk bieden deze recepten ondersteuning bij het verzorgen van de juiste maaltijden voor iedereen met speciale (slik)behoeften. Voor nog meer smakelijke en gezonde maaltijden voor ouderen met dysfagie verwijzen we u graag naar ons [gratis receptenboek](#).

Kunt u als organisatie of afdeling extra hulp gebruiken bij het structureel verzorgen en presenteren van voeding op een zorgafdeling? Dan bieden wij hiervoor diverse mogelijkheden aan. We kijken graag samen naar de best passende invulling.

Wilt u weten hoe u deze testen in de praktijk uitvoert? Vraag voor meer informatie over de IDDSI-niveaus en de testmethodes naar de workshop 'Hap, Slik, Weg' van Care Culinair.

Contact

Voor nu veel succes gewenst!