

# RECEPTENBOEK

## Infatrini

Deze brochure is enkel bestemd voor patiënten (of de verzorgers van patiënten) aan wie Infatrini werd voorgeschreven door een arts of diëtist.



## WAAROM IS DE VOEDING VAN UW BABY ZO BELANGRIJK ?

Voeding speelt een belangrijke rol in de groei en ontwikkeling van uw baby, zowel nu als later. Daarom is het zo belangrijk dat uw baby tijdens zijn of haar groeiperiode de best mogelijke balans van essentiële voedingsstoffen krijgt.

De voedingsinname kan belemmerd worden door ziekte of als gevolg van een operatie. Dit komt omdat zowel het effect van een ziekte, als de behandeling ervan, de voedingsbehoeften van een baby kan laten toenemen en/of hun eetlust kan laten verminderen.

Verminderde voedselinname samen met een mogelijke verhoging in voedingsbehoefte door bijvoorbeeld diarree, braken, koorts of infectie, kan resulteren in een onvoldoende voedselinname en daardoor kan het zijn dat uw baby minder hard groeit.

In dit geval, kan uw arts of diëtist bepalen dat deze voeding ontoereikend is. Daardoor kan Infatrini als bijvoeding of als vervangvoeding van de normale voeding worden voorgeschreven.



## WAT IS INFATRINI ?

Infatrini is een voedingskundig complete, energierijke dieetvoeding voor zuigelingen (vanaf de geboorte tot 18 maanden) met groeiachterstand, een verhoogde voedingsbehoefte en/of vochtbeperking.

Infatrini is een voeding voor medisch gebruik. Infatrini werd voorgeschreven door uw arts of diëtist omdat uw baby door een

specifieke medische aandoening niet kan voldoen aan zijn voedingsbehoefte via de normale voeding. Daardoor kan uw baby het risico op een groeiachterstand of groei vertraging oplopen.

Deze brochure zal u helpen Infatrini te integreren in de dagelijkse maaltijden van uw baby.





## HOE MOET IK INFATRINI GEBRUIKEN?

### WANNEER MOET IK INFATRINI GEBRUIKEN?

Infatrini wordt voorgeschreven door uw arts of diëtist.

### HOEVEEL INFATRINI MOET IK MIJN BABY GEVEN?

De aanbevolen hoeveelheid Infatrini die uw baby nodig heeft, moet worden bepaald door een arts of diëtist. De gegeven hoeveelheid voor uw baby hangt af van de leeftijd, het lichaamsgewicht en de medische aandoening.

### PLAATS INFATRINI NOOIT IN DE MAGNETRON

Het wordt niet aanbevolen om Infatrini te verwarmen in een magnetron vanwege het risico op hete plekken in het product die tot verbranding kunnen leiden.

Infatrini mag opgewarmd worden door het ongeopende flesje in een kom met warm water "au bain-marie" te plaatsen.

## HOE MOET IK INFATRINI BEWAREN?

Bewaar Infatrini op een droge plaats (5-30 °C) en houd het uit de buurt van direct zonlicht.

Gebruik een geopend flesje Infatrini op kamertemperatuur binnen 1 uur na opening. In de koelkast kan een geopend flesje maximaal 24 uur worden bewaard, indien uw kind niet van het flesje heeft gedronken (indien uw kind van het flesje Infatrini heeft gedronken, kan het nog 12 uur bewaard worden in de koelkast).

## HOE KAN IK INFATRINI IN RECEPTEN VERWERKEN?

U kunt koken met Infatrini. Infatrini is zeer veelzijdig in gebruik; gebruik het als vervanging voor vloeistoffen in de huidige recepten die u voor uw baby maakt. De volgende recepten zijn bedoeld ter inspiratie.






# INHOUD

ALLE RECEPTEN ZIJN GESCHIKT VOOR BABY'S VANAF 6 MAANDEN



Zonneschijnontbijt .....	8
Muesli met appel en banaan .....	9
Babyrijst met vruchten.....	10
Groentesoep .....	11
Puree van kip, prei en aardappel .....	12
Witte saus .....	13
Puree van rundvlees, bloemkool en rijst.....	14

## Om te onthouden...

### Allergenen

-  Er kunnen allergenen aanwezig zijn, controleer daarom de etiketten van alle afzonderlijke producten en ingrediënten. Als u zich zorgen maakt over allergenen, neem dan contact op met uw zorgverlener.

### Houdbaarheid

-  Gebruik een geopend flesje Infatrini op kamertemperatuur binnen 1 uur na opening. In de koelkast kan een geopend flesje maximaal 24 uur worden bewaard indien uw kind niet van het flesje heeft gedronken (indien uw kind van het flesje Infatrini heeft gedronken, kan het nog 12 uur bewaard worden in de koelkast).
-  Na het openen van het blik van Infatrini poeder, binnen 1 maand gebruiken.

### Hoeveelheid

-  Houd u zich altijd aan de door uw arts of diëtist aanbevolen en voorgeschreven hoeveelheid medische voeding.





# ZONNESCHIJNONTBIJT

🕒 5 minuten 🧑‍🍳🧑‍🍳🧑‍🍳 Moeilijkheid 👤 1 Portie

## INGREDIËNTEN

- 75 ml Infatrini
- 2 eetlepels babygranen in vlokken
- 1/4 banaan

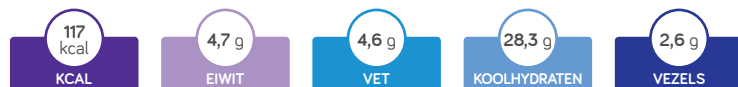
## BEREIDING

1. Meng 2 eetlepels babygranen in vlokken met Infatrini.
2. Voeg 1/4 banaan toe.
3. Meng met de mixer.



Serveersuggestie

## Voedingswaarden voor uw kind



Deze voedingswaarden zijn alleen ter informatie en kunnen variëren als de gebruikte ingrediënten anders zijn dan die vermeld in het recept

# MUESLI MET APPEL EN BANAAAN

🕒 5 minuten 🧑‍🍳🧑‍🍳🧑‍🍳 Moeilijkheid 👤 1 Portie

## INGREDIËNTEN

- 75 ml Infatrini
- 2 eetlepels babymuesli
- 1/4 banaan en 1/4 fijngemaakte appel

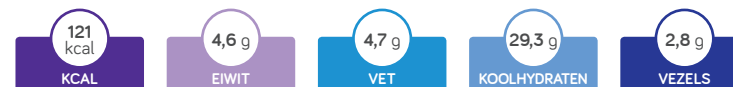
## BEREIDING

1. Meng 2 eetlepels babymuesli met Infatrini.
2. Voeg de stukken appel en banaan toe en meng met een mixer.



Serveersuggestie

## Voedingswaarden voor uw kind



Deze voedingswaarden zijn alleen ter informatie en kunnen variëren als de gebruikte ingrediënten anders zijn dan die vermeld in het recept

# BABYRIJST MET VRUCHTEN

5 min  Moeilijkheid  1 Portie

## INGREDIËNTEN

- 75 ml Infatrini
- 1 volle eetlepel babyrijstvlokken
- 40 g vruchten (naar keuze)

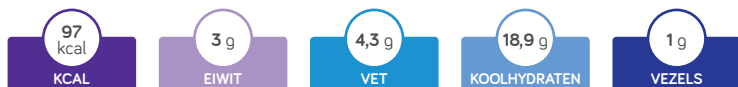
## BEREIDING

1. Meng 1 eetlepel babyrijstvlokken met Infatrini.
2. Voeg het fruit aan de bereiding toe.



Serveersuggestie

## Voedingswaarden voor uw kind



Deze voedingswaarden zijn alleen ter informatie en kunnen variëren als de gebruikte ingrediënten anders zijn dan die vermeld in het recept

# GROENTESOEP

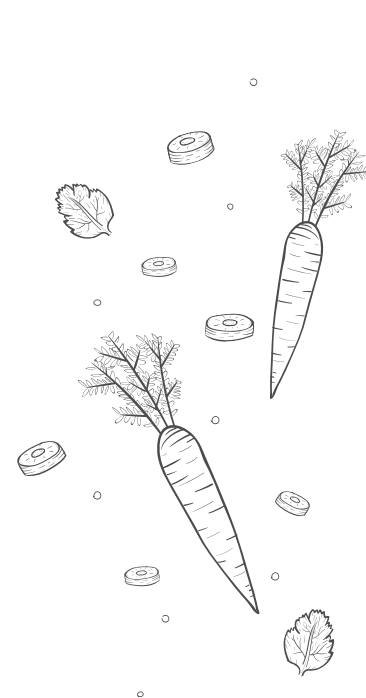
5 minuten  Moeilijkheid  1 Portie

## INGREDIËNTEN

- 50 ml Infatrini
- 50 ml groentesoep (huisbereide soep met groenten naar keuze)

## BEREIDING

1. Warm de huisgemaakte soep op in de magnetron (700 watt)
2. Voeg Infatrini toe aan de warme soep en meng.



Serveersuggestie

## Voedingswaarden voor uw kind

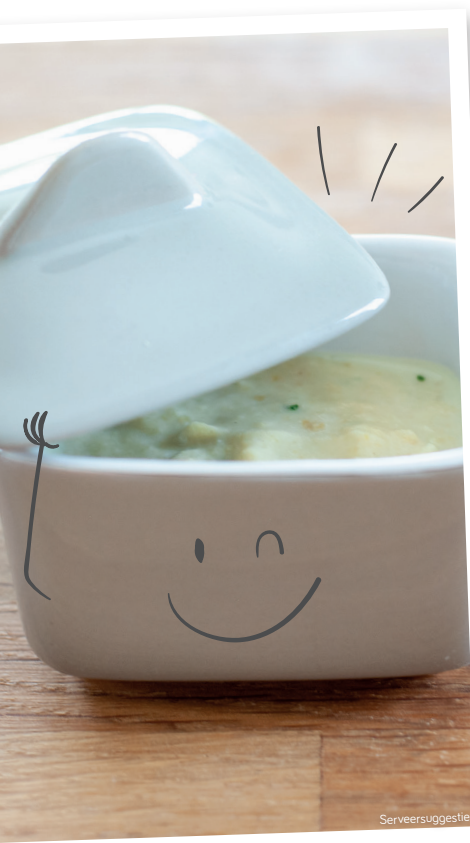


Deze voedingswaarden zijn alleen ter informatie en kunnen variëren als de gebruikte ingrediënten anders zijn dan die vermeld in het recept



# PUREE VAN KIP, PREI EN AARDAPPEL

🕒 25 minuten 🧑🍳🧑🍳🧑🍳 Moeilijkheid 👤 1 Portie



Serveersuggestie



## INGREDIËNTEN

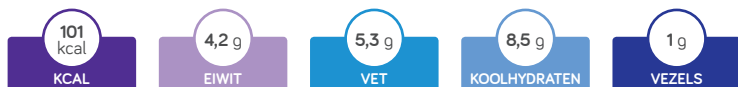
- 50 ml Infatrini
- 10 g fijn gesneden, rauwe kippenborst
- 20 g kleine geschilde, fijn gesneden aardappel
- 10 g fijn gesneden prei
- 3 g boter

## BEREIDING

1. Laat de boter smelten in een pan. Voeg de kip toe en laat bakken.
2. Breng ondertussen water aan de kook in een kookpot.
3. Als het water kookt, voeg de aardappelen samen met de prei. Zet een deksel op de kookpot en laat gedurende 20 minuten zachtjes garen.
4. Haal de ingrediënten uit de kookpot als ze gaar zijn en voeg hieraan de kip en Infatrini toe.
5. Mix alles met een staafmixer.



## Voedingswaarden voor uw kind



Deze voedingswaarden zijn alleen ter informatie en kunnen variëren als de gebruikte ingrediënten anders zijn dan die vermeld in het recept

# WITTE SAUS

🕒 5 minuten 🧑🍳🧑🍳🧑🍳 Moeilijkheid 👤 1 Portie

## INGREDIËNTEN

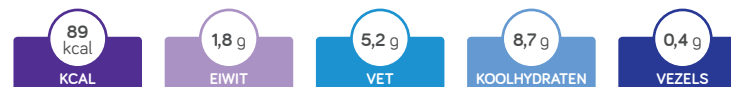
- 50 ml Infatrini
- 5 g margarine of boter
- 5 g gewone bloem

## BEREIDING

1. Smelt de margarine/boter in een kleine steelpan.
2. Roer de bloem erdoor en klop met een garde gedurende 1-2 minuten tot een gladde pasta ontstaat (ook bekend als roux).
3. Voeg 25 ml Infatrini toe, roer goed tot alles gemengd is en voeg dan de overige 25 ml Infatrini toe.
4. Zodra de volledige Infatrini is toegevoegd, laat u de saus sudderen tot die indikt.



## Voedingswaarden voor uw kind



Deze voedingswaarden zijn alleen ter informatie en kunnen variëren als de gebruikte ingrediënten anders zijn dan die vermeld in het recept

Deze saus kan worden toegevoegd aan vele andere gerechten. Voor jongere baby's kan de saus met purees worden gemengd en voor oudere baby's kan die worden toegevoegd aan pasta en groenten.



Serveersuggestie



# PUREE VAN RUNDVLEES, BLOEMKOOLEN EN RIJST

🕒 20 minuten 🧑🍳🧑🍳🧑🍳 Moeilijkheid 👤 1 Portie

## INGREDIËNTEN

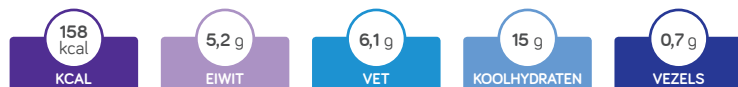
- 50 ml Infatrini
- 10 g rauw fijn gesneden rundvlees
- 20 g bloemkoolrosjes (zonder steel), in kleine stukjes gesneden
- 5 g niet-gekookte witte rijst
- 5 ml plantaardige olie

## BEREIDING

1. Laat het rauwe rundvlees in een pan met wat olie sudderen tot het gaar is.
2. Warm ondertussen wat water op in een pan tot aan het kookpunt.
3. Voeg vervolgens de rijst toe aan het kokende water en laat gaarkoken. Voeg na 5 minuten de bloemkool toe. Laat alles koken totdat het gaar is (nog ongeveer 10 minuten).
4. Giet alles af en voeg daarna Infatrini toe.
5. Voeg het rundvlees toe en mix het vlees, de rijst en de bloemkool met behulp van een staafmixer.



## Voedingswaarden voor uw kind



Deze voedingswaarden zijn alleen ter informatie en kunnen variëren als de gebruikte ingrediënten anders zijn dan die vermeld in het recept





# NUTRICIA



## Wilt u meer informatie of advies ?

Neem dan contact op met onze diëtisten van Nutricia Medische Voedingsservice:

☎ 0800-022 33 22 (gratis, op werkdagen van 8.30 tot 17.00 uur)

✉ [medischevoeding@nutricia.com](mailto:medischevoeding@nutricia.com)

🌐 [www.nutriciamedical.nl](http://www.nutriciamedical.nl)

Infatrini is een voeding voor medisch gebruik. Dieetvoeding bij ziektegerelateerde ondervoeding, groeiachterstand, verhoogde energiebehoefte en/of vochtbeperking voor kinderen van geboorte tot 18 maanden. Uitsluitend te gebruiken onder medisch toezicht, na alle voedingsopties te hebben overwogen, met inbegrip van borstvoeding.

Nutricia Nederland B.V. Postbus 445, 2700 AK Zoetermeer - 900393 - Jan 2020