



FOND



KONCENTRAT

100% SMAK
100% FÖRNUFT

INSPIRATION
TIPS & TRICKS



SMÖR:

Svampsmör:

250 g smör
30 ml OSCAR Svampfond, koncentrat.
ev. torkat svamppulver

- Vispa smöret pösigt och vänd i OSCAR Svampfond.
- Servera antingen direkt till t.ex. bröd eller sparris, eller lägg i folieklädda formar, kyl och "knacka" ut och servera till bakpotatis.

Hummersmör i rulle:

250 g smör
30 ml OSCAR Hummerfond, koncentrat
Skalet av 1 citron, ekologisk

- Gör smöret mjukt och vänd i hummerfond och citronskal.
- Forma en "korv" på utrullad plastfolie och rulla folien tätt runt smöret. Bind ihop ändarna.
- Sätt därefter smöret på kylning tills det är fast.

Kyckling/krassesmör med kärnmjölk:

250 g smör
1 knippe vattenkrasse
2 dl kärnmjölk
25 ml OSCAR Kycklingfond, koncentrat

- Värm hälften av smöret till 62 grader och blanda i den sköljda vattenkrassen.
- Sila och kyl ned.
- Vispa ihop det gröna smöret med resten av smöret till en fluffig massa.
- Tillsätt långsamt kärnmjölk och kycklingfond medan du vispar.



ÖRTKRUST TILL FISK/LAMM:

6 skivor dagsgammalt ljust bröd
2 msk dijonsenap
50 g smör
30 ml OSCAR fondkoncentrat, valfri
1 knippe kryddörter

- Blanda alla ingredienserna i en matberedare.
- Kavla massan platt och jämntjock mellan två bakplåtspapper.
- Lägg krusten på fisken/köttet och baka färdigt i ugnen.





KALLA DRESSINGAR:

Basdressing olja och vinäger:

1 dl	vinäger (välj vinäger efter den mat du ska servera)
2 dl	olivolja
20 g	OSCAR fondkoncentrat, valfri

- Vispa ner oljan i vinägern och smaka av med fondkoncentrat.

Prova med bl.a. följande varianter:

- OSCAR Kycklingfond, kokta ägg, cornichoner och kapis som en kall dressing till ångad kronärtskocka.
- OSCAR Fiskfond, granatäpple, lime och koriander till t.ex. rökt svärdfisk.
- OSCAR Svampfond, citron, körvel och grovkornig senap till en sallad med stekt svamp.
- OSCAR Ankfond, salladslök, mirin och mörk sirap till stekt ankhjärta.

Basemulsion

3	pastöriserade äggvitor
0,5 tsk	salt
2 msk	citronsaft
3 dl	smakneutral olja
0,5 dl	vatten

Basmajonnäs:

3	pastöriserade äggvitor
0,5 tsk	salt
2 msk	citronsaft
3 dl	smakneutral olja
0,5 dl	vatten

Du kan också göra dressingar på t.ex. skyr, färskost och yoghurt. Tillsätt t.ex.:

- OSCAR Kycklingfond, curry och mangotärningar till sandwich.
- OSCAR Lammfond, spiskummin, vitlök och citron till stekt lammkött.
- OSCAR Fiskfond, rom och wasabi till t.ex. rå fisk.
- OSCAR Hummerfond, dill och räkor i en brioche"slider".
- OSCAR Kalvfond, pepparrot och senap till t.ex. kokt kalvtunga.



TIPS OCH TRICKS - HUR DU OCKSÅ KAN ANVÄNDA OSCAR FONDKONCENTRAT

Kokning:

När du gör långkok: Smaka av koklagen med fondkoncentrat. På det sättet kokar du inte bort smaken på köttet, utan bibehåller och underbygger smaken. Du får bästa resultat om du låter köttet svalna i koklagen. Använd 30 ml fondkoncentrat per liter vatten.

Sprängning av kött:

Till exempelvis rimmad kalkonbröst eller kalvbräda kan du ersätta en del av saltet med OSCAR fondkoncentrat för att tillföra smak under "rimma" av köttet.

Recept på standardlag till rimmad kött med OSCAR fondkoncentrat:

100 g	salt – ersätt 10 % salt med 40 ml fondkoncentrat.
40 g	socker
1,5 l	vatten



Sous Vide:

Genom att tillaga med vakuum säkerställer du en perfekt tillagning varje gång. Genom att tillsätta fondkoncentrat säkerställer du den koncentrerade smaken omkring materialet, som framhäver smaken. Tumregel: fondkoncentrat som är lagom till 3% av materialets vikt.

Marinader:

Marinering av kött före tillagning ger köttet smak på ett enkelt och bra sätt. Du kan göra en marinad på basis av surmjölkprodukter, olja, vinäger, kryddor och anpassa marineringen till materialet med hjälp av ett fondkoncentrat.

Glasering:

Glasering kan användas under processen t.ex. i ugnen eller på grillen. Observera att om du har en sockerhaltig marinad, så blir den lättare vidbränd vid hög värme. Du kan också välja att göra en "Glaze" som används medan köttet står och vilar.

Smaksättning av färsrätter:

Avsmakning med fondkoncentrat i färsrätter tillför extra köttsmak i t.ex. förlorad hare, köttbullar eller råbiff.

Och som avsmakning i soppor och såser