



Ökologisch

BULJONG GRANULAT
FOND KONCENTRAT





Autentisk

Vi vill främja det rena, fräscha, säsong- och hållbarhetsmässiga. Därför lanserar vi nu en helt ny uppsättning av OSCAR® Ekologiska buljonggranulat och fondkoncentrat. Nya produkter som ger dig fördelar i köket.



FÄRRE RÅVAROR, MER SMAK

Vi har fokuserat på att uppfylla våra kunders krav och önskemål. Salthalten har justerats så att våra produkter smakar mindre salt och istället framhäver de rena smakerna.

Vi har justerat intensiteten och bantat listan med råvaror och du kommer därför att uppleva:

- En grönsaksfond och buljong med djup intensitet och autentisk smak av kokta grönsaker och örter.
- En kycklingfond och buljong som smakar kokt kyckling med massor av köttsmak, utan störande inslag av grönsaker och örter.
- En oxfond som har en djup och autentisk fyllighet med god bensmak, precis som en god oxfond ska ha. Återigen, utan onödiga grönsaker och örter – här får du den rena smaken av nötkött.





Granulat

Vi har en ständig önskan om att förbättra och optimera vår ekologiska serie och att följa tidens trender och efterfrågan. Målsättningen för vår produktutveckling är därför att uppnå den rena, autentiska smaken för varje variant.



OSCAR® Ekologiska buljonggranulat är en krydda i linje med salt och har oräkneliga användningsområden. Använd till exempel vid smaksättning och marinerung. Alla produkterna har autentisk smak. Hos oss smakar varje produkt den den ska: oxbuljong har smak av nötkött och hönsbuljong av fågel.

OSCAR® BULJONGGRANULAT

1. Genuin smak
2. Lättlöslig
3. Jämn kvalitet och smak





Bassmak

KRÄMIG POLENTA MED BAKADE TOMATER OCH BUFFELMOZZARELLA

10 personer

60 ml	OSCAR® Grönsaksbuljong granulat
	Ekologisk
1,8 l	vatten
400 g	polenta
5 dl	mjölk
1 dl	olivolja
1	citron, endast skalet
	salt och peppar

Gör så här:

1. Koka upp vatten och Grönsaksbuljong granulat.
2. Tillsätt polenta och koka i 2-3 minuter.
3. Tillsätt mjölk och olivolja och rör om.
4. Smaka av med rivet citronskal, salt och peppar.
5. Låt polentan vila ett par minuter före servering så att den sätter sig lite.
6. Servera med färsk burrata, bakade tomater och färsk basilika.





Bräservering

KYCKLING DANOISE

4 personer

- 1 kyckling, stor
- 1 knp. kruspersilja
- 25 g smör
- 2 msk olja
- 5 dl vatten
- 50 ml OSCAR® Hönsbuljong granulat Ekologisk
- 2 lökar, halverade
- 2 morötter, tärnade
- 5 lagerblad
- 50 g OSCAR® Premium Vitvinsreduktion
- 3,5 dl vispgrädde
- salt och peppar

Gör så här:

1. Skölj kycklingen noga och krydda den både in- och utvändigt med salt och peppar. Fyll kycklingen med persilja. Förslut med en steknål.
2. Bryn smör och olja i en gjutjärns gryta (alternativt i en vanlig kastrull som kan användas i ugnen).
3. Bryn kycklingen på bröst, rygg och på båda sidor så att även låren får sig en omgång. Vänd kycklingen med ryggbenet nedåt.
4. Rör ut Hönsbuljong granulat i vattnet och tillsätt Premium Vitvinsreduktion, lök, morötter och lagerblad. Låt sjuda i 45 minuter till en timme.
5. Ta upp kycklingen och sila vätskan. Häll tillbaka vätskan i kastrullen och koka upp.
6. Reducera i cirka 5 minuter utan lock och tillsätt sedan grädden. Koka i ytterligare 5 minuter. Smaka av med salt och peppar.
7. Tranchera kycklingen och häll över lite sås.
8. Servera med gurksallad, rabarberkompott, sallad och färskpotatis.





Kött

KALVEFRIKASSÉ

10 personer

1 kg	kalvytterlår
1,2 l	vatten
60 g	OSCAR® Oxbuljong granulat Ekologisk
50 g	OSCAR® Premium Vitvinsreduktion
2	morötter, delade
1	purjolök, skuren
3	lagerblad persilja timjan modifierad stärkelse
2 dl	grädde salt och peppar

Grön frikassé:

1 knp.	sparris
200 g	röd pärlök
2 knp.	morötter
200 g	ärtor

Gör så här:

1. Skär kalvytterlåren i grova tärningar.
2. Lägg kalvköttet i en kastrull och häll i vatten. Koka upp och skumma sedan av.
3. Tillsätt Oxbuljong granulat, Premium Vitvinsreduktion, morötter och purjolök tillsammans med lagerblad och lite färsk persilja och timjan.
4. Låt sjuda under lock i ca 45 min.
5. Förbered sparris, morötter och pärlök.
6. Sila kött och soppgrönt och häll över fonden i en kastrull – soppgrönsakerna kasseras.
7. Koka de förberedda grönsakerna i fonden i två minuter.
8. Sila fonden och lägg de krispiga grönsaker åt sidan.
9. Koka upp fonden och red med modifierad stärkelse, tillsätt därefter grädde.
10. Vänd ner kalvköttet och värm upp. Tillsätt grönsakerna och smaka av med salt, peppar och citron.
11. Servera med färsk persilja och nykokt potatis.





Koncentrat

Vi ger dig de renaste smakerna att arbeta med i köket, så att du kan optimera din matlagning och fokusera på att sätta ditt personliga avtryck på rätten.



OSCAR® Fondkoncentrat består av 100 % smak och 100 % förnuft. Autentiska smaksättare i koncentrerad form till dina varma och kalla rätter. Ett allsidigt och smakfullt kulinariskt verktyg som kan användas till mycket mer än soppar och såser. Några få droppar är allt som krävs för tillföra rätten extra smak.

OSCAR® FONDKONCENTRAT

1. Enkel dosering och löslig
2. Jämn kvalitet och smak
3. Mångsidig användning
4. Kan användas i varma och kalla rätter



OSCAR®

Krämig

KALL ÄRTSOPPA MED SYRAD GRÄDDE

10 personer

4	schalottenlökar
2	vitlösklyftor
2 msk	olivolja
$\frac{1}{2}$ knp.	timjan
1 kg	frysta ärtor
1 l v	atten
100 ml	OSCAR® Grönsaksfond koncentrat Ekologisk
200 g	färskost (eller syrad grädde)
2	citroner
	salt och färskmalld peppar

Gör så här:

1. Hacka lök och vitlök och fräs tills de är transparenta i oljan.
2. Tillsätt timjan, frysta ärtor, vatten och Grönsaksfond koncentrat och koka upp.
3. Mixa sedan tills du får en krämig soppa. Du kan tillsätta färskost/grädde direkt i soppan eller använda för smaksättning efteråt.
4. Smaka av med citronsaft, salt och peppar.
5. Servera till exempel med räkor eller varmrökt lax.



OSCAR®

Pochering

FYLLIG KALL KYCKLINGSALAT MED SPARRIS OCH FÄRSKPOTATIS

10 personer

Kyckling och sallad

2 kycklingar, stora
60 ml OSCAR® Kycklingfond
koncentrat Ekologisk
1 knp. sparris, blancherad
800 g färskpotatis, kokt
5 hjärtsallad, huvuden
färska kryddörter
inlagd rödlök

Dressing

1 dl koklag från kycklingen
(alternativt vatten)
40 ml OSCAR® Grönsaksfond
koncentrat Ekologisk
15 g modifierad stärkelse
300 g färskost 0,3 %
senap
gräslök

Gör så här, kyckling och sallad:

1. Skölj kycklingarna och pochera dem i vatten med kycklingkoncentrat (tips: låt kycklingarna dra i lagen för att bevara så mycket saft som möjligt).
2. Spara koklagen till dressingen.
3. Plocka kycklingarna och marinera i dressingen, enligt receptet nedan.
4. Skär potatis, sparris och hjärtsallad i lämplig storlek och servera med marinerad kyckling som en fyllig sallad.
5. Servera med färska örter och inlagd rödlök. Servera till exempel pocherat ägg till salladen.

Gör så här, dressing:

1. Koklag/vatten kokas upp med Grönsaksfond koncentrat.
2. Tillsätt utrörd redning under omrörning och koka upp.
3. Kyl massan, vispa den sedan lätt och blanda ner färskosten.
4. Smaka av med senap och tillsätt finhackad gräslök.





Extra smak

BIFF LINDSTRÖM MED SALLADSLÖK OCH INLAGDA RÖDBÄTTER SAMT POTATIS OCH SALLAD

10 personer

1,5 kg	nötfärs
80 ml	OSCAR® Oxfond koncentrat Ekologisk
2 knp.	salladslök, finhackad
300 g	inlagda rödbetor, finhackade
100 g	små kaprisar
4	ägg
	salt och peppar
	smör till stekning

Gör så här:

1. Låt oxköttet ligga i Oxfond koncentrat i ett par minuter.
2. Tillsätt salladslök, inlagda rödbetor samt kapis och blanda väl.
3. Tillsätt ägg, och smaka av med salt och peppar.
4. Forma biffarna och stek i smör i en stekpanna.
5. Servera med stekt potatis, inlagda rödbetor, kapis och en grönsallad.





FÅ MER INSPIRATION OCH INFORMATION:



Nestlé Professional Food
Industrivej 36
DK-4683 Rønnede
Tlf.: +45 56 79 22 22
E-mail: oscar@oscar.dk
www.nestleprofessionalfood.se