

OSCAR® SAUCER

KLAR TIL BRUG



UDVIKLET AF KOKKE - TIL KOKKE

OSCAR® Sauce Espagnole er klar til brug som grundsauce i din opskrift. OSCAR® Rødvin Sauce og nyheden OSCAR® Paprika Sauce er klar til servering efter en let opvarmning. Begge saucer kan også fungere som en base du kan bygge videre på. Mulighederne er mange.

Dine fordele:

- Du sparer arbejdsgange og tid i køkkenet og er garanteret et ensartet produkt hver gang.
- Du har en fast menu kalkulation.
- Du skal ikke bekymre dig for om saucen skiller, eller bliver for tynd.
- OSCAR® saucer opbevares uåbnet ved stuetemperatur. Når de er åbnet, skal de opbevares på køl, max. 3 dage.

NYHED



OSCAR®

INTRODUCERER OSCAR® PAPRIKASAUCE

KLAR TIL BRUG

- OSCAR® Paprika Sauce er en sødlig og cremet flødebaseret paprika sauce.
- Sauce er velegnet til pastaretter, eller klassiske tomatbaserede simreretter som f.eks. koteletter i fad.
- Den kan anvendes til en lakto-ovo vegetarisk sauce, eller du kan kombinere vores Paprika Sauce med kød, fisk og fjerkræ.
- Paprika Sauce kan også danne fundament for en krydret og aromatisk suppe.
- Kan serveres varm eller kold.



Paprika Sauce
1 l karton

Varenr. 12561872
EAN 8445290855152

NYHED



AROMATISK SKALDYRSBISQUE MED PAPRIKA OG RAVIOLI

10 PORTIONER

Ingredienser:

400 g	OSCAR® Signature Skaldyrsfond
500 g	OSCAR® Paprika Sauce
30 g	OSCAR® Asiatisk Fond koncentrat
50 g	smør
150 g	creme fraiche 38%
	citronsaft
	salt og peber

Fremgangsmåde:

1. Bland Skaldyrsfond og Paprika Sauce i en gryde. Varm op og lad det simre ved svag varme i 10 minutter.
2. Når suppen har simret, tilsættes Asiatisk Fond, kolde smørtern og creme fraiche. Blend til det tykner.
3. Smag suppen til med citronsaft, salt og peber.
4. Hvis du ønsker at give din bisque ekstra koncentreret skaldyrssmag, tilsæt 40 g OSCAR® Jomfruhummerfond koncentrat.

Anbefalinger og serveringsforslag:

- Brug for eksempel suppen som base til en cremet muslingesuppe.
- Pochere stykker af fisk i suppen ved lav varme, og tilsæt dampede grøntsager.
- Server med fyldte raviolier, eller og nyd den sammen med friskbagt brød.



PEBERFRUGTER TÖLTÖTT

10 PORTIONER

Ingredienser:

800 g	ris
250 g	vand
800 g	italiensk salsiccia pølse
60 g	OSCAR® Premium Fermenteret Peber pasta
40 g	hvidløgspure
5 stk	peberfrugt
600 g	OSCAR® Paprika Sauce

Fremgangsmåde:

1. Udblød risene i koldt vand i 5 minutter, og sigt derefter vandet fra. Bland risene med italiensk salsiccia pølse uden skind, Fermenteret Peber pasta, hvidløgspure og lidt vand, indtil det er en løs fars.
2. Toppen af peberfrugterne skæres fra og gemmes. Skyl peberfrugter og befri for kerner. Fyld peberfrugterne helt tæt med farsen og sæt toppen på igen. Placer de fyldte peberfrugter i et ildfast fad og hæld Paprika Sauce over.
3. Braiser peberfrugterne under låg ved 180 grader i halvdelen time, indtil risene er møre.

Anbefalinger og serveringsforslag:

- Retten kan laves med hakkede svampe, og lidt OSCAR® Svampefond koncentrat for et velsmagende vegetarisk alternativ.



BASKISK RØGET KYLLING MED OLIVEN OG HVIDLØG

10 PORTIONER

Ingredienser:

1,25 kg	kyllingefilet
20 g	Piment d' espelette olie
30 stk	grønne oliven
30 fed	syltede hvidløg
600 g	OSCAR® Paprika Sauce
25 g	OSCAR® Røget Smag krydderi

Fremgangsmåde:

1. Vend kyllingestykkerne i piment d'espelette og steges dem i lidt olie indtil de får en god farve. Tag kyllingestykkerne af panden, og i samme pande sautes nu de grønne oliven og syltede hvidløg i et par minutter.
2. Tilsæt nu Paprika Sauce, Røget Smag krydderi og lad sauce simre i et par minutter.
3. Læg kyllingestykkerne tilbage i sauce og lad det hele varme godt op sammen.

Anbefalinger og serveringsforslag:

- Retten kan garnes med hakkede urter, brødcroutoner og lidt ekstra røget paprika.
- Server retten med polenta, stegte gnocchi eller kogte ris.



ROMESCO SAUCE

10 PORTIONER

Ingredienser:

1 l	OSCAR® Paprika Sauce
350 g	ristede mandler
350 g	brødcroutoner
1 tsk	Piment d' espelette
45 g	sherryvineddike
350 g	olivenolie
	salt og peber

Fremgangsmåde:

1. Kog Paprika Sauce op under omrøring og køl den af et par minutter. Tilsæt herefter ristede mandler, brødcroutoner, piment d'espelette, sherryvineddike og olivenolie.
2. Blitz ingredienserne sammen i en blender, ønskes det at sauceen er meget glat, så blendes den længere.
3. Smag til med salt og peber, og tilsæt eventuelt en anelse vand, hvis den er for tyk.

Anbefalinger og serveringsforslag:

- Denne opskrift er en lækker og rustik romesco, som er perfekt som dip eller som tilbehør til forskellige retter.
- Romescoen smager endnu bedre, hvis den står natten over, og smagene samler sig.
- Server som dip/sauce til grillmad, på tapasbordet eller brug den i en sandwich.



PEPOSO MED KALVEHALER

10 PORTIONER

Ingredienser:

1,2 kg	kalvehaler olie
550 g	OSCAR® Rødvins Sauce
550 g	OSCAR® Sauce Espagnole
30 g	OSCAR® Premium Fermenteret Peber pasta
30 g	OSCAR® Premium Rødvin & Portvin Reduktion
30 g	OSCAR® Premium Fermenteret Hvidløg pasta
300 g	vand

Fremgangsmåde:

1. Kalvehalerne brunes af i en meget varm gryde med olie.
2. Tag kalvehalerne op ad gryden og tilsæt i stedet alle OSCAR® produkterne samt vand. Pisk under opvarmning.
3. Læg de brunede kalvehaler tilbage i gryden.
4. Braiser under låg i 1 time, eller til halerne er møre.

Anbefalinger og serveringsforslag:

- Ønskes en tykkere sauce kan den koges yderligere ned uden haler, og under omrøring.
- Server med polenta og en frisk bitter salat.



SAUCE BORDELAISE

10 PORTIONER

Ingredienser:

50 g skalotteløg, fintsnittet smør
400 g OSCAR® Rødvins Sauce
300 g OSCAR® Sauce Espagnole
45 g OSCAR® Premium Rødvín & Portvin Reduktion
salt og peber
oksemarv

Fremgangsmåde:

1. Sauter de snittede skalotteløg i smør, til de er møre og klare.
2. Tilsæt Rødvins Sauce, Sauce Espagnole og Rødvín & Portvin Reduktion.
3. Sauceen koges op og simrer i 5 minutter.
4. Smag til med friskkværnet peber og salt.
5. Tilsæt ristet oksemarv.

Anbefalinger og serveringsforslag:

- Sauce Bordelaise er en kraftig sauce der går godt til alle typer kød.
- Tilsæt evt. trøffelpasta for at få en trøffelsauce med dyb smag.



SAUCE AFRICAINE

10 PORTIONER

Ingredienser:

100 g	friske modne tomater i tern olie
500 g	OSCAR® Sauce Espagnole Tabasco sauce salt og peber
50 g	rød peberfrugt, i tern
50 g	grøn peberfrugt, i tern
15 g	frisk jalapeño, fintsnittet
20 g	skalotteløg, fintsnittet
40 g	forårsløg, snittede
50 g	cherry tomater, halve urter, snittede

Fremgangsmåde:

1. I en varme gryde tilsættes lidt olie og heri ristes de friske og modne tomater til de får lidt farve.
2. Tilsæt Sauce Espagnole og lad det koge sammen med tomaterne under omrøring.
3. Smag basen godt til med dråber af tabasco, salt og friskkværnet peber.
4. Tilsæt alle de fintsnittede grøntsager og urter i den varme base, kog i 1 minut og server.

Anbefalinger og serveringsforslag:

- Sauce kan serveres til fisk, fjerkræ eller grillet kød.
- Ønskes en stærk og mere kraftig sauce, så tilføj chili eller mere jalapeño.





Rødvins Sauce

1 l karton

Varenr. 101050
EAN 5709347169740

G

Sauce Espagnole

1 l karton

Varenr. 01904
EAN 5709347015085

G

Rødvins Sauce

9,2 l / 10 kg bag in box

Varenr. 296343
EAN 5709347175024

G

Sauce Espagnole

9,7 l / 10 kg bag in box

Varenr. 12511452
EAN 8445290114679

G

Paprika Sauce

1 l karton

Varenr. 12561872
EAN 8445290855152

G

L

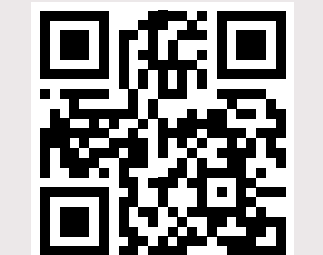
G Glutenfri L Laktosefri



www.linkedin.com/company/nestle-professional



@nestleprofessionalfood_nordic



YouTube Channel



www.nestleprofessional-nordic.com/dk