

OSCAR

FOND



KONCENTRAT

100% SMAG
100% FORNUFT

INSPIRATION
TIPS & TRICKS



SMØR:

Svampesmør:

250 g usaltet smør
30 ml OSCAR Svampefond, koncentrat
evt. tørret svampestøv

- Pisk smør hvidt og luftigt og vend OSCAR Svampefond i.
- Server enten direkte til f.eks. brød eller asparges, eller smør ud i filmbeklædte forme, køl og "hak" ud og server til f.eks. en bagt kartoffel.

Hummersmør rullet:

250 g usaltet smør
30 ml OSCAR Hummerfond, koncentrat
1 stk citron, økologisk, skallen heraf

- Blødgør smørret og vend hummerfond og citronskal i.
- Form en "pølse" på udrullet film, og rul filmen stramt om smørret. Bind enderne sammen.
- Sæt derefter smørret på køl til det er fast, og skær herefter i passende skiver.

Kylling/persille smør med kærnemælk:

500 g usaltet smør
1 bdt. persille
2 dl kærnemælk
25 ml OSCAR Kyllingefond, koncentrat

- Varm halvdelen af smørret op til 62 grader og blend den skyllede persille heri. Sigt og køl ned til den har sat sig igen.
- Pisk den grønne smør sammen med resten af smørret til en luftig masse.
- Tilsæt langsomt kærnemælk og kyllingefond, under piskning.
- Server enten direkte, eller smør ud i filmbeklædte forme, køl og "hak" ud. Kan opbevares på frost.



URTE CRUST TIL FISK/LAM:

200 g daggammelt lyst brød u. skorpe
2 spsk dijon sennep
50 g usaltet smør
30 ml OSCAR fondkoncentrat, efter valg
½ bdt krydderurter

- Blend alle ingredienserne sammen på en foodprocessor.
- Rul massen flad mellem 2 stykker bagepapir til en tykkelse på ca. 30 mm. Sæt derefter smørret på køl.
- Skær crusten i passende stykker, læg den ovenpå det tilberedte emne og varm kort i ovnen eller med en brænder.





KOLDE DRESSINGER:

Basis olie eddike dressing:

- 1 dl eddike (tilpas valg af eddiken med det emne du vil servere til)
- 2 tsk dijon sennep
- 1 tsk honning
- 2 dl vindruekerneolie (erstat evt. med f.eks. olivenolie)
- 20 g OSCAR fondkoncentrat, efter valg

- Pisk eddike, sennep og honning sammen.
- Tilsæt olien i en tynd stråle og smag til med fondkoncentrat.

Prøv bl.a. følgende varianter:

- OSCAR Kyllingefond, kogte æg, cornichoner og kapers som en kold dressing til dampet artiskok.
- OSCAR Fiskefond, granatæble, lime og koriander til f.eks. røget sværdfisk.
- OSCAR Svampefond, citron, kørvel og grovkornet sennep til en salat med stegte svampe.
- OSCAR Andefond, forårsløg, mirin og mørk sirup til stegte andehjerter.

Basis Emulsion:

- 3 stk pasteuriserede æggebliver
- 0,5 tsk salt
- 2 spsk citronsaft
- 3 dl smagsneutral olie
- 0,5 dl vand

Basis Mayonnaise:

- 3 stk pasteuriserede æggeblommer
- 1 tsk dijon sennep
- 2 spsk citronsaft
- Ca. 4 dl salt og friskkværnet peber
- smagsneutral olie

Tilsæt f.eks.:

- OSCAR Kyllingefond, karry, rød peberfrugt- og mangotern til sandwich.
- OSCAR Lammefond, spidskommen, hvidløg og citron til stegt lammekød.
- OSCAR Fiskefond, rogn og wasabi til f.eks. rå fisk.
- OSCAR Hummerfond, tomatpuré, dild og rejer i en brioche "slider".
- OSCAR Kalvefond, peberrod og sennep til f.eks. kogt kalvetunge.
- OSCAR Fiskefond, parmesan, hvidløg, citronsaft og dijon sennep til en cæsarsalat.

Du kan også lave dressinger på f.eks. skyr, hytteost og yoghurt.



TIPS OG TRICKS FOND KONCENTRATER KAN OGSÅ BRUGES TIL:

Kogning:

Når du koger kødstykker. Kogelagen smages til med fondkoncentrat, derved koger vi ikke smagen ud af vores kød, men vi bibeholder og underbygger smagen. Køl helst emnet af i kogelagen, for at opnå bedste resultat.
Brug 30 ml fondkoncentrat pr. liter vand.

Sprængning af kød:

Til f.eks. sprængt kalkunbryst eller kalvespidsbryst kan du erstatte en del salt med OSCAR fondkoncentrat, for at tilføje smag, under "sprængningen" af kødet.

Opskrift til standard lage til sprængt kød med OSCAR fondkoncentrat:

100 g	salt - erstat 10 % salt med 40 ml fondkoncentrat.
40 g	sukker
1,5 l	vand



Sous Vide:

Ved at tilberede med vakuum, sikrer vi os en perfekt ensartet tilberedning hver gang. Ved at tilsætte fondkoncentrat, sikrer vi os en koncentreret smag omkring emnet, der fremhæver smagen.
Tommelfingerregel: Fondkoncentrat tilsættes, så det passer til 3% af emnets vægt (1 kg kød = 30 g fondkoncentrat).

Marinader:

Marinering af kød før tilberedning giver kødet smag på en enkel og god måde. Man kan lave en marinade på base af surmælksprodukter, olier, eddiker, krydderier, og tilpasse marineringen til emnet med brug af en fondkoncentrat.

Glasering:

Glasering kan vi bruge under processen i f.eks. ovnen eller på grill. Vær opmærksom på, at har du en sukkerholdig marinering så brænder den lettere ved høj varme. Du kan også vælge at lave en "Glaze" der anvendes mens kødet står og hviler.

Tilsmagning af farsretter:

Tilsmagning med fondkoncentrat i farsretter tilføjer ekstra kødsmag i f.eks. forloren hare, frikadeller eller tatar.

Du kan også benytte fondkoncentrat ved tilsmagning af supper og saucer.