



OSCAR

FOND KONCENTRAT

100% SMAG
100% FORNUFT





OSCAR® FOND KONCENTRAT

100% SMAG OG 100% FORNUFT.

Autentiske smagsgivere i koncentreret form til dine varme og kolde kreationer. Et alsidigt og smagfuldt kulinarisk værktøj, der kan bruges til meget mere end supper og saucer.

Med få dråber giver du din ret ekstra smag – lad kreativiteten flyde.



TILSMAGNING – DRESSINGER – MARINADER – TILBEREDNING
AF KØD OG GRØNTSAGER - BASISMAG I SUPPER OG SAUCER





KYLLING

*svøbt i prosciutto med
blomkålspuré*

Kyllingebryst fyldt med hvidløg og Manchego-ost svøbt i prosciutto og serveret på cremet blomkålspuré med en fyldig hvidløgsjuice.



Se hele opskriften **HER**



ROASTBEEF

*med svampe og gyldne
kartoffeltoppe*

Mør marineret oksefilet serveret med svampe, en gylden kartoffeltop og rød- og portvinsreduktion.



Se hele opskriften **HER**



TIPS

Tilsæt et par spsk. OSCAR® Premium Fermenteret Hvidløg pasta til blomkålspuréen og server den til rødt kød.

Lav retten med svinefilet. Skift broccolinien ud med bok choy, asiatiske grøntsager eller squash.

TIPS

Sous Vide: Ved at tilberede med vakuum, sikres en ensartet tilberedning hver gang. Ved at tilsætte fond koncentrat koncentreres og fremhæves smagen. Tommelfingerregel: Fondkoncentrat tilsættes, så det passer til 3% af emnets vægt (1 kg kød = 30 g fondkoncentrat).



TERØGET LAKS

*med soba nudler og
grøntsager*

Terøget laks med ingefærglasering serveret med soba-nudler og en varm sesamdressing, garneret med tang.



Se hele opskriften **HER**



SNAPPER

*med fermenteret hvidløg
og ærterisotto*

Stegte, marinerede snapperfileter med sesamskorpe serveret med grøn ærterisotto og hvidløgsbouillon.



Se hele opskriften **HER**



TIPS

Tilsæt et par spsk. OSCAR® Premium Fermenteret Hvidløg pasta til blomkålspuréen og server den til rødt kød.

Lav retten med svinefilet. Skift broccolinien ud med bok choy, asiatiske grøntsager eller squash.

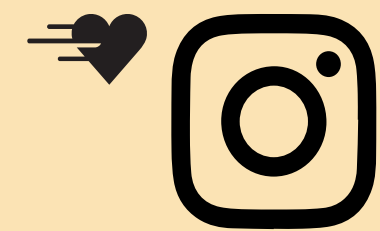
TIPS

Fremtryl asiatisk fusion ved at tilsætte chili og frisk koriander. Prøv retten med kylling, mørbrad, tofu eller lam. Drys med sprøde skalotteløg for at give den ekstra tekstur.

DRÅBE FOR DRÅBE MERE KREATIVITET



- ♥ TILSMAGNING
- ♥ DRESSINGER
- ♥ MARINADER
- ♥ TILBEREDNING AF KØD OG GRØNTSAGER
- ♥ BASISSMAG I SUPPER OG SAUCER



@nestleprofessionalfood_nordic



YouTube Channel

Nestlé
PROFESSIONAL
MAKING MORE POSSIBLE.