

OSCAR

Ökologisk

BOUILLON GRANULAT
FOND KONCENTRAT



OSCAR

Autentisk

Vi vil gerne dyrke renhed, friskhed, de skiftende årstider og bæredygtighed. Vi lancerer derfor en helt ny udgave af vores OSCAR® Økologiske bouillon granulat og fond koncentrat. Nye produkter, der giver dig køkkenklare fordele.



FÆRRE RÅVARER, MERE SMAG

Vi har haft fokus på at imødekomme vores kunders krav og ønsker. Der er justeret i saltindholdet, så vores produkter smager mindre salt. I stedet fremhæves de rene smage.

Vi har justeret på intensiteten og minimeret råvarelisten, og du vil derfor opleve:

- En grønsagsfond og bouillon med dyb intensitet og autentisk smag af kogte grønsager og urter.
- En kylling fond og bouillon der smager af kogt kylling med masser af kødsmag, uden forstyrrende elementer fra grønsager og urter.
- En okse der har en dybde og autentisk fylde med god bensmag, som vi kender det fra en god oksefond. Igen uden unødige grønsager og urter – her får du den rene smag af okse.



OSCAR

Granulat

Vores ønske har været at forbedre og optimere vores økologiske serie, og at følge tidens trends og efterspørgsel. Målsætningen for vores produktudvikling har derfor været at opnå den rene, autentiske smag for hver variant.



OSCAR® Bouillon granulat er et krydderi på linje med salt og peber og har et utal af anvendelsesmuligheder. Brug for eksempel ved tilsmagning og til marinering. Hver enkelt variant har en autentisk smag. Her smager oksebouillon af okse og en hønsebouillon af høns.

OSCAR® BOUILLON GRANULAT

1. Autentisk smag
2. Let opløseligt
3. Ensartet kvalitet og smagsprofil



OSCAR

Basissmag

CREMET POLENTA MED BAGTE TOMATER OG BØFFEL MOZZARELLA

10 personer

60 ml	OSCAR® Grønsagsbouillon granulat Økologisk
1,8 ltr	vand
400 g	polenta
5 dl	mælk
1 dl	olivenolie
1 stk	citron, skallen heraf salt og peber

Fremgangsmåde:

1. Kog vand og Grønsagsbouillon granulat op.
2. Tilsæt polenta og kog igennem i 2-3 min.
3. Tilsæt mælk og olivenolie, og rør rundt.
4. Smag til med revet citronskal, salt og peber.
5. Lad grøden hvile et par minutter inder servering, så den sætter sig lidt.
6. Server med frisk burrata, bagte tomater og frisk basilikum.



OSCAR

Braiserering

KYLLING DANOISE

4 personer

1 stk	kylling, stor
1 bdt	kruspersille
25 g	smør
2 spsk	olie
5 dl	vand
50 ml	OSCAR® Høsebouillon granulat Økologisk
2 stk	løg, i halve
2 stk	gulerødder, i tern
5 stk	laurbærblade
50 g	OSCAR® Premium Hvidvin reduktion
3,5 dl	piskefløde
	salt og peber

Fremgangsmåde:

1. Skyl kyllingen grundigt og krydr den både ind- og udvendigt med salt og peber. Fyld kyllingen med persille. Luk til med en stegenål.
2. I en støbejernsgryde (alternativt en almindelig gryde der kan gå i ovnen) brunes smør og olie af.
3. Brun kyllingen på brystet, ryg og hver af siderne, så lårene også får en tur. Vend kyllingen med rygbenet nedad.
4. Rør Høsebouillon granulat ud i vandet og tilsæt Premium Hvidvin reduktion, løg, gulerødder og laurbærblade. Lad det simre i 45 minutter til en time.
5. Tag kyllingen op og sigt væsken. Kom væsken tilbage i gryden og bring den i kog.
6. Reducer i cirka 5 min. uden låg og kom derefter fløden ved. Kog ind i endnu 5 min. Smag til med salt og peber.
7. Trancher kyllingen og kom lidt sauce over.
8. Server med agurkesalat, rabarberkompot, salat og nye kartofler.



OSCAR

Simreret

KALVEFRIKASSÉ

10 personer

1 kg kalveyderlår
1,2 ltr vand
60 g OSCAR® Oksebouillon
granulat Økologisk
50 g OSCAR® Premium Hvidvin
reduktion
2 stk gulerødder, skåret ud
1 stk porre, skåret ud
3 stk laurbærblade
persille
timian
OSCAR® Jævner
2 dl fløde
salt og peber
citronsaft

Frikassé grønt:

1 bdt asparges
200 g røde perleløg
2 bdt karotter
200 g ærter

Fremgangsmåde:

1. Kalveyderlår skæres i grove tern.
2. Kom kalvekødet i en gryde og hæld vand ved. Kog det op og skum derefter af.
3. Tilsæt Oksebouillon granulat, Premium Hvidvin reduktion, gulerødder og porre sammen med laurbærblade og lidt frisk persille og timian.
4. Lad simre under låg i ca. 45 min.
5. Klargøre asparges, karotter og perleløg.
6. Sigt kød og suppegrønt og kom fonden i en gryde - suppegrønsagerne kasseres.
7. Kog de klargjorte grønsager i fonden i to min.
8. Sigt fonden, og gem de sprøde grønsager.
9. Kog fonden op og jævn med modificeret stivelse, tilsæt derefter fløde.
10. Vend kalvekødet i og varm igennem. Kom så grønsagerne i og smag til med salt, peber og citron.
11. Server med friske persille og nye kogte kartofler.



OSCAR

Koncentrat

Vi giver dig de reneste smage at arbejde med, så dit arbejde i køkkenet bliver optimeret og du kan have fokus på at sætte netop dit aftryk på retten.

OSCAR® Fond koncentreter er 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 en suppe og saucer. Med få dråber giver du din ret ekstra smag.

OSCAR® FOND KONCENTRAT

1. Nem dosering
2. Let opløseligt
3. Ensartet kvalitet og smagsprofil
4. Alsidig anvendelse, kan anvendes varm og kold



OSCAR

Grøn cremet

KOLD ÆRTESUPPE MED SYRNET FLØDE

10 personer

4 stk	skalotteløg
2 fed	hvidløg
2 spsk	olivenolie
½ bdt	timian
1 kg	frosne ærter
1 ltr	vand
100 ml	OSCAR® Grønsagsfond koncentrat Økologisk
200 g	friskost (eller syrnet fløde)
2 stk	citron
	salt og friskkværnet peber

Fremgangsmåde:

1. Hak løg og hvidløg og sauté dem glasklare i olien.
2. Tilsæt timian, frosne ærter, vand og Grønsagsfond koncentrat og kog op.
3. Blend herefter til du får en cremet suppe. Du kan tilsætte frisk ost/fløde direkte i suppen, eller anvende til tilsmagning efterfølgende.
4. Smag til med citronsaft, salt og peber.
5. Server f.eks. med rejer eller varmrøget laks.



OSCAR

Pochering

FYLDIG KOLD KYLLINGESALAT MED ASPARGES OG NYE KARTOFLER

10 personer

Kylling og salat

2 stk kylling, store
60 ml OSCAR® Kyllingefond
koncentrat Økologisk
1 bdt asparges, blancheret
800 g nye kartofler, kogte
5 stk hjertesalat
friske krydderurter
syltet rødløg

Dressing

1 dl kogelage fra kyllingen
(alternativ vand)
40 ml OSCAR® Grønsagsfond
koncentrat Økologisk
15 g OSCAR® Jævner
300 g fromage frais 0,3%
sennep
purløg

Fremgangsmåde, kylling og salat:

1. Kyllingerne skylles og pocheres i vand med Kyllingefond koncentrat (Tip: lad kyllingerne trække i lagen, for at holde på mest mulig saft)
2. Gem kogelagen til dressingen.
3. Pluk kyllingerne og mariner med dressingen, opskrift nedenfor.
4. Skær kartofler, asparges og hjertesalat i passende størrelse, og server med marineret kylling som en fyldig salat.
5. Anret med friske urter og syltede rødløg.
6. Server f.eks. pocheret æg til din salat.

Fremgangsmåde, dressing

1. Kogelage/vand koges op med Grønsagsfond koncentrat.
2. Tilsæt udrørt jævner under omrøring, og kog op.
3. Massen køles og piskes efterfølgende let og vendes med fromage frais
4. Smag til med sennep og tilsæt finthakket purløg.



OSCAR

Bestra smag

BØF LINDSTRÖM MED FORÅRSLÖG OG SYLTEDE RØDBEDER SAMT KARTOFLER OG SALAT

10 personer

1,5 kg hakket oksekød
80 ml OSCAR® Oksefond koncentrat
Økologisk
2 bdt forårsløg, finthakket
300 g syltede rødbeder, finthakket
100 g små kapers
4 stk æg
salt og peber
smør til stegning

Fremgangsmåde:

1. Oksekød røres med Oksefond koncentrat i et par minutter.
2. Tilsæt forårsløg, syltede rødbeder samt kapers, og rør godt sammen.
3. Tilsæt æg, og smag til med salt og peber.
4. Form bøffer, og steg på panden i smør.
5. Server med brasede kartofler, syltede rødbeder, kapers og grøn salat.





OSCAR



HENT MERE INSPIRATION OG INFORMATION:


www.nestleprofessionalfood.dk


@nestleprofessionalfood_nordic


YouTube Channel


[https://www.linkedin.com/
company/nestle-professional](https://www.linkedin.com/company/nestle-professional)


MAKING MORE POSSIBLE.

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