



Own the taste

OSCAR® Premium

Kreativitet, enkelhed
og renhed.





OSCAR® Premium. Fordi godt værktøj er det halve arbejde

OSCAR® Premium serien består af kraftfulde smagsgivere samt en række glaces. Alle varianter er i pastaform. Sortimentet af glaces i pastaform er netop blevet udvidet med 2 nye varianter: Premium Hummerfumet og Premium Lammejus.

Premium leveres i en praktisk, genlukkelig beholder, hvilket gør opbevaring og anvendelse enkel. Pastaen har en blød og cremet konsistens som gør den hurtigt opløselig og nem at fordele i alt fra saucer og gryderetter til braiseringer – perfekt til professionelle køkkener, hvor tid og kvalitet går hånd i hånd.

Kreativitet, enkelhed og renhed.

Premium er udviklet med fuldt fokus på nøglebegreber, der gør serien til et værdsat og særdeles anvendeligt værktøj i professionel madlavning: Kreativitet. Enkelthed. Renhed.

- Kreativitet – fordi du i en håndevending kan ændre eller forstærke rettens udtryk.
- Enkelthed – fordi Premium er klar til brug.
- Renhed – fordi hver variant giver en ren og kraftfuld smag af den bærende ingrediens.









Indhold

OSCAR® Premium	6
Bagt selleri med brunet smør	8
Brændt porrejus (vegansk)	10
Salat med skinke, rødvin & portvins dressing	12
Peposo med kalvehaler	14
Fudge med fermenteret peber	16
Grøntsagsglace (vegansk)	18
Beef ribs	20
Vegansk mayonnaise	22
Dorade med citronsmør og saltede kapers	24
Citrontærte med marengs	26
OSCAR® Premium Glaces	28
Havtaskehale & brunet smørsauce	30
Vagtelsky	32
Skummende fiskesauce	34
Saucebase til blåmuslinger	36
Braiseret lammeskank	38
Lammesky sauce	40
Hummerbisque	42
Hummersauce med rød karry	44
Marsala Stroganoff sauce	46
Dyrekølle	48
Sortimentsoversigt	50

OSCAR® Premium. Intens smag til professionel madlavning



OSCAR® Premium Citron pasta

OSCAR® Premium Citron Pasta giver dig en intens smag af saltet citron, der bidrager med aroma og syre til afbalancering af din ret.

OSCAR® Premium Citron Pasta kan anvendes i alverdens retter og på mange måder.

OSCAR® Premium Fermenteret Hvidløg pasta

OSCAR® Premium Fermenteret Hvidløg har en ren og intens smag af fermenteret hvidløg, med dyb umami og en god fylde.

Fermenteret hvidløg er en traditionel asiatisk metode for konservering af hvidløg, hvor løgene tørres under kontrollerede varme- og fugtforhold.

Fermenteringsprocessen omdanner den intense, skarpe smag til en mild hvidløgssmag, fuld af umami. Et naturligt boost til smagsprofilerne i diverse retter.



OSCAR® Premium Fermenteret Peber pasta

OSCAR® Premium Fermenteret Peber pasta har en god aromatisk smag af peber, med velafbalancerede nuancer, samtidig med fermenterede noter.

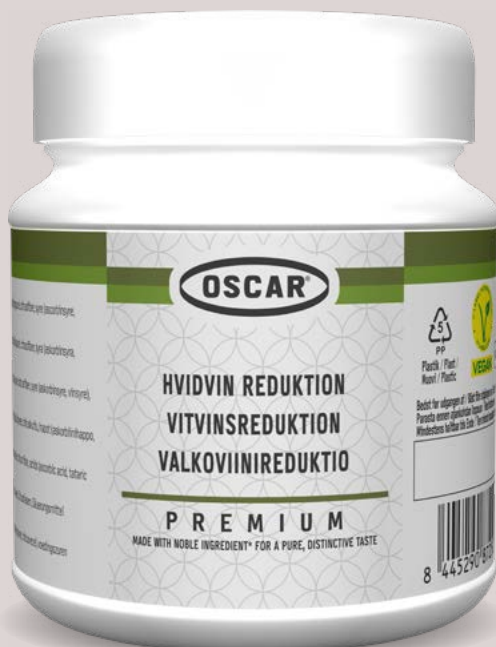
OSCAR® Premium Fermenteret Peber pasta er kraftig i smagen og giver dermed et højt udbytte. Den er let anvendelig og med mange anvendelsesmuligheder.



OSCAR® Premium Hvidvin Reduktion

OSCAR® Premium Hvidvin Reduktion bringer en god smag af hvidvin, skalotteløg og syre til hvilken som helst ret.

Hvidvin er ofte brugt til at give retten et strejf af friskhed, frugtighed og syre, og egner sig godt til lettere retter som blandt andet fisk og fjerkræ.



OSCAR® Premium Rødvin & Portvin Reduktion

OSCAR® Premium Rødvin & Portvin Reduktion tilføjer din ret en velafbalanceret smag af vin, sødme og syre.

Vin har altid været en vigtig ingrediens, især i det traditionelle franske køkken hvor vinreduktion er anvendt i et væld af retter.

I OSCAR® Premium Rødvin & Portvin Reduktion bringer kombinationen af vintyper kompleksitet og dybde og frigiver en bred vifte af smagsnuancer.



Bagt selleri med brunet smør

Ingredienser

10 Portioner

1,4 kg selleri (ca. 2 stk.)
400 g salt
400 g timian

Brunet smørsauce:

100 g brunet smør
50 ml vand
40 ml OSCAR® Stegt Smag krydderi
25 g OSCAR® Premium Fermenteret Hvidløg pasta

Svampebouillon:

4 dl OSCAR® Signature Grønsagsbouillon Økologisk
20 ml OSCAR® Svampefond Koncentrat

Pynt:

5 g hyldeblomst
15 g urter
10 g oxalis
10 g karse

Sådan gør du

1. Salt og timian drysses i en gastrobakke. Vask selleriene og placer dem i salten.
2. Bag selleriene ved 160°C i 4 timer, indtil de er helt møre.
3. Smelt det brunede smør, tilsæt vand og smag til med OSCAR® Stegt Smag krydderi og OSCAR® Premium Fermenteret Hvidløg pasta.
4. Hæld OSCAR® Signature Grønsagsbouillon Økologisk i en gryde, bring i kog, og smag til med 20 ml OSCAR® Svampefond Koncentrat.
5. Skær toppen af sellerien og skrab den bagte selleri ud på en tallerken.
6. Pynt sellerien og tilsæt lidt brunet smørsauce.
7. Før servering hældes svampebouillon ud over sellerien.







Brændt porrejus (vegansk)

Ingredienser

10 Portioner

4 stk	brændt porre (det hvide)
1 stk	brændt hvidløg
1 l	OSCAR® Signature Grønsagsbouillon Økologisk
¼ bdt	timian
1 spsk	OSCAR® Premium Fermenteret Hvidløg pasta hybenroseeddike

Sådan gør du

1. Brænd porrer og hvidløg sorte, og lad dem simre i en times tid sammen med OSCAR® Signature Grønsagsbouillon Økologisk.
2. Tilsæt OSCAR® Premium Fermenteret Hvidløg pasta og lad saucen hvile, gerne natten over.
3. Sigt og smag til med hybenroseeddike.
4. Spædes op med brændt porreolie inden servering.
5. Kan evt. jævnes efter smag og behag.

Tip:

Server med stegte forårsløg, syltede hybenroser, syltede og brændte løgringe, porreblomster, fermenteret hvidløgsemulsion og skovsyre.



Salat med skinke, rødvin & portvins dressing

Ingredienser

10 Portioner

600 g blandet salat

Dressing:

40 g OSCAR® Premium
Rødvin & Portvin Reduktion
30 ml gastrik
50 ml vand
50 ml olivenolie

Garniture:

70 g skalotteløg
100 g pata negra skinke
100 g confit af kråse
40 g ristede valnødder

Sådan gør du

1. Til dressingen blandes OSCAR® Premium Rødvin & Portvin Reduktion, gastrik og vand.
2. Tilføj efterfølgende olivenolien langsomt under omrøring indtil den ønskede tekstur er opnået.
3. Vask og klargør salaten.
4. Klargør og steg kråserne.
5. Anret salaten med garnituren og dressing.







Peposo med kalvehaler

Ingredienser

10 Portioner

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

Sådan gør du

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.
3. Pisk saucen godt sammen under opvarmning.
4. Læg de brunede kalvehaler tilbage i gryden.
5. Braiser under låg i 1 time, eller til halerne er møre.



Fudge med fermenteret peber

Ingredienser

10 Portioner

130 g	sukker
20 g	flormelis
45 g	glukosesirup
60 g	piskefløde 38%
5 g	OSCAR® Premium Fermenteret Peber pasta
45 g	smør
20 g	mælkechokolade

Sådan gør du

1. Kog sukker, flormelis, glukosesirup, fløde og OSCAR® Premium Fermenteret Peber pasta til 120° C.
2. Smelt smør og chokolade i en anden gryde.
3. Vend det hele sammen og lad det køle af.
4. Skær ud og server.







Grøntsagsglace (vegansk)

Ingredienser

10 Portioner

- 1l OSCAR® Signature Grønsags
Demi Glace
- OSCAR® Jævner
- OSCAR® Premium Rødvin & Portvin reduktion
- OSCAR® Premium Fermenteret Peber pasta

Sådan gør du

1. Kog OSCAR® Signature Grønsags Demi Glace op, og reducer med ca. 1/5 del.
2. Smag til med OSCAR® Premium Rødvin & Portvin reduktion og OSCAR® Premium Fermenteret Peber pasta.
3. Jævn til en passende konsistens.
4. Kan legeres med urteolie, kokosolie eller smør for mere fedme.

Tip

Servér med rehydrerede og syltede grøntsager og urter.



Beef ribs

Ingredienser

10 Portioner

Ribs:

2 kg oksetværreb
1 dl OSCAR® Signature Demi Glace
50 g OSCAR® Premium Fermenteret
Peber pasta

Glace:

75 g honning
1 dl æbleeddike
5 dl OSCAR® Signature Demi Glace
50 g OSCAR® Premium Fermenteret
Peber pasta

Sådan gør du

1. Skær ribs ud mellem hvert ben, og skær overskydende fedt af. Bag dem 20 min. i ovnen ved 250° C.
2. Rør Demi Glace og Premium Fermenteret Peber sammen og pensel dine ribs inden de vakuumeres og tilberedes sous vide ved 83° C i 12 timer.
3. Karamelliser honningen, tilsæt æbleeddike og kog op. Tilsæt derefter Signature Demi Glace og reducér til den ønskede konsistens.
4. Lige inden servering pensles beef short ribs med glacen og drysses med hakket purløg, purløgsblomst og havsalt.







Vegansk mayonnaise

Ingredienser

10 Portioner

1 dl	aquafaba (kikærtevand)
10 g	OSCAR® Premium Citron pasta (eller anden syre)
5 dl	smagsneutral olie

Sådan gør du

1. Blend aquafaba og OSCAR® Premium Citron pasta i få sekunder med en stavblender og tilsæt derefter olie i en tynd stråle.
2. Bliver emulsionen for tyk kan du tilsætte en smule koldt vand.

Tip

Vær opmærksom på at bindingsevnen af aquafaba kan variere afhængigt af om den er hjemmelavet eller fra dåse. Hvis du vil opnå en højere bindingsevne, kan du med fordel reducere din aquafaba.

Hvad er aquafaba?

Aquafaba afgives ved kogning af tørrede kikærter og bønner. Det er det du kender som den tykke væske fra kogelagen eller dåsen. Aquafaba har bl.a. den fantastiske egenskab, at den kan bruges som emulgator og er i stand til at binde fedtholdige og vandige opløsninger. Du kan godt bruge kikærte vandet fra dåsekikærter.



Dorade med citronsmør og saltede kapers

Ingredienser

10 Portioner

10 stk dorade á ca. 350 g
40 g OSCAR® Premium Citron pasta
20 ml olivenolie

Garniture:

40 g saltede kapers
solsikkeolie til fritering

Citronsmør:

150 g brunet smør
40 g kapers
40 g skalotteløg
20 g persille
25 g OSCAR® Premium Citron pasta

Sådan gør du

1. Klargør doraderne og gnid dem med OSCAR® Premium Citron pasta efterfulgt af olivenolie.
2. Grill fisken i 10-15 minutter, afhængigt af størrelse.
3. Udblød de saltede kapers i vand og tør dem efterfølgende. Fritér dem i olie indtil de åbner sig som en blomst.
4. Smelt det brunede smør med kapers, skalotteløg, persille og OSCAR® Premium Citron pasta.
5. Server fisken dækket med citronsmør og de friterede kapers som pynt på toppen. purløg, purløgsblomst og havsalt.







Citrontærte med marengs

Ingredienser

10 Portioner

Tærtebase:

1 stk	forbagt tærtebund
400 g	sødet kondenseret mælk
45 g	OSCAR® Premium Citron pasta
50 ml	vand

Marengs til top og flager:

100 g	pasteuriseret æggehvider
150 g	flormelis
25 g	OSCAR® Premium Citron pasta
20 g	vaniljesukker

Sådan gør du

1. Bland kondenseret mælk og OSCAR® Premium Citron pasta og vand i en skål og pisk ved høj hastighed i 5-10 min.
2. Hæld citroncremen i mørdejstærten og sæt kagen i køleskabet.
3. Pisk æggehvider og flormelis til en blød marengs. Tilføj OSCAR® Premium Citron pasta og vaniljesukker.
4. Smør 2/3 marengsen ud på non-stick papir og dehydrer ved 75°C i 6-12 timer. Du kan også bruge en almindelig ovn.
5. Resten af massen fyldes på sprøjtepose, sprøjtes på tærten og brændes med en brænder.
6. Anret kagen og pynt med marengsflagerne.



OSCAR® Premium Glaces i pastaform sikrer en udsøgt, koncentreret madoplevelse



OSCAR® Premium Fiskefumet pasta

Intens Fiskefumet glace i pastaform med smag af hvid fisk, en let smag af kammuslinger og noter af grøntsager, hvidvin og citron.

Velegnet som base til fiskesupper og saucer. Prøv også Premium Fiskefumet til pochering.

OSCAR® Premium Hummerfumet pasta

Denne hummerfumet glace i pastaform er fremstillet af hele 25,7 % hummerkoncentrat samt ekstrakter fra jomfruhummer, olivenolie, cognac og paprika.

Premium Hummerfumet pasta er fri for tilsatte smagsforstærkere, så du får en naturlig og ægte smagsoplevelse - ideelt til alt fra smagsfyldte saucer til kraftfulde supper.



OSCAR® Premium Lammejus pasta

Vores Lammejus glace i pastaform tilbyder en udsøgt, koncentreret smagsoplevelse, der bringer dybde og elegance til enhver ret.

Den udsøgte smag af stegt lam og subtile noter af confiteret hvidløg giver en rund og afbalanceret glace, der er perfekt til cremede saucer og rustikke retter.

Med en blød og cremet, pastaagtig konsistens er glacen hurtigt opløselig og nem at fordele i alt fra saucer og gryderetter til braiseringer.



OSCAR® Premium Mørk Kalvefond pasta

Med Mørk Kalvefond pasta får du en glace med en intens ristet kalvesmag fra kalvekøds demi glace, kalveekstrakt og oksefond koncentrat. Den kraftige kødsmag suppleres med smagen fra aromatiske grøntsager.

Brug den som base til dine brune saucer, i simre- og gryderetter, til braisering og til f.eks. glaserings af grøntsager. Du kan også pensle denne glace i pastaform direkte på dit kødemne før og under stegning.



OSCAR® Premium Stegt Kyllingefond pasta

Kombinationen af kraftig jus og den delikate smag af ristet kød og skind sørger for karakter og styrke. Anvend Stegt Kyllingefond pasta til dine stegte fjerkræretter, men også gerne til f.eks. fisk og skaldyr.

Brug den også som smagssætter til fyldige saucer, og til glaserings af grøntsager for at give dem glans og smag, samt til tilsmagning af varme vinaigretter. Du kan også pensle denne glace i pastaform direkte på dit kødemne før og under stegning.



Havtaskehale & brunet smørsauce

Ingredienser

10 Portioner

- 1,5 kg havtaskehale, ca. 2 stk á 800 g
- 90 g OSCAR® Premium Stegt Kyllingefond pasta
- 450 g smør
kapers
friterede urter
- 30 g OSCAR® Premium Citron pasta

Sådan gør du

1. Havtaskehaler steges i lidt olie på en varm pande indtil de har fået en god farve.
2. Panden tages af varmen, og OSCAR® Premium Stegt Kyllingefond pasta tilsættes. Derefter glaceres hele fisken i pastaen.
3. Sæt panden i en forvarmet ovn ved 180° C i cirka 6 minutter til fisken er varm i midten.

Sauce:

1. Smør brunes i en gryde og tilsættes friterede kapers, urter og OSCAR® Premium Citron pasta.

Tip:

Servér med frisk sommergrønt og lav eventuelt fisken på grillen.







Vagtelsky

Ingredienser

10 Portioner

	vagtelskrog og afpuds
100 g	Mirepoix af gulerod, løg og selleri
15 g	tomatpuré
30 g	OSCAR® Premium Hvidvin Reduktion
1 liter	vand
100 g	OSCAR® Premium Stegt Kyllingefond pasta
1	laurbærblad
10 g	sorte peberkorn
	salt og peber
	persilleolie

Sådan gør du

1. Varm olie ved middelhøj varme. Tilsæt vagtelskrogene og brun dem godt på alle sider for at udvikle smag.
2. Tilsæt mirepoix. Sauter i 4-5 minutter, indtil grøntsagerne begynder at tage farve. Rør tomatpuré i og lad det stege med i et par minutter.
3. Tilsæt OSCAR® Premium Hvidvin Reduktion og en 1/3 del vand i gryden. Lad dette koge ind til det halve, mens bunden af gryden skræbes med en træske for at løsne karamelliserede rester.
4. Tilsæt resten af ingredienserne i gryden. OSCAR® Premium Stegt Kyllingefond pasta, laurbærblad og peberkorn. Lad det hele simre ved lav varme i 20 minutter.
5. Sigt skyen gennem en finmasket sigte eller et klæde, og pres al væske ud af skrog og grøntsager. Hæld den siede sky tilbage i gryden og reducer den til ønsket koncentration. Smag til med salt og peber.
6. Lige før servering, varm skyen op og pisk forsigtigt en smule persilleolie i, så skyen bliver let skilt og får en smuk grøn kontrast.

Tip: Sauce kan også skilles med en bitter olivenolie



Skummende fiskesauce

Ingredienser

10 Portioner

2 liter	fløde
2 liter	vand
300 g	OSCAR® Premium Fiskefumet pasta
1 håndf.	dild- eller persillestilke
1 spsk	sorte peberkorn
1 spsk	fennikelfrø
1 spsk	korianderfrø
	citronskal fra 2 citroner
80 g	OSCAR® Premium Hvidvin Reduktion
140 g	smør
250 g	creme fraiche 38%

Sådan gør du

1. Hæld fløde, vand og OSCAR® Fiskefumet pasta i en stor gryde. Varm op ved middel varme indtil det simrer.
2. Tilsæt dild- eller persillestilke, peberkorn, fennikelfrø, korianderfrø og citronskal. Lad det hele koge ind i ca. 30 minutter, så krydderierne kan afgive smag.
3. Tilsæt OSCAR® Premium Hvidvin Reduktion og fortsæt med at lade saucen simre, indtil væsken er kogt ind og har en let tyknet konsistens.
4. Sigt saucen og stavblend derefter smørret i lidt ad gangen for at opnå en blank og rig konsistens. Rør creme fraiche i for ekstra fedme og syre.
5. Brug en stavblender eller en skumkande til at piske luft ind i saucen lige før servering, så den bliver let og skummende.

Tip

Den skummende fiskesauce passer perfekt til delikate fiskeretter som pocheret torsk, smørstegt sandart eller stegt pighvar, serveret med sæsonens grøntsager.







Saucebase til blåmuslinger med fennikel & chili

Ingredienser

10 Portioner

100 g	smør
1	stor fennikel, skåret i tynde skiver
1-2	røde chilier, finthakket (justér efter ønsket styrke)
1 l	fløde
1 l	vand
150 g	OSCAR® Premium Fiskefumet pasta
50 g	OSCAR® Muslingefond koncentrat
80 g	OSCAR® Premium Hvidvin Reduktion dild- eller persillestilke
1 spsk	fennikelfrø
1 spsk	sorte peberkorn
1 spsk	korianderfrø citronskal
150 g	creme fraiche 38%

Sådan gør du

1. Opvarm en smule smør i en stor gryde ved middel varme. Tilsæt fennikel og chili og sauté i 4-5 minutter, indtil fenniklen er let gylden og begynder at blive blød.
2. Hæld fløde, vand, OSCAR® Premium Fiskefumet Pasta og OSCAR® Muslingefond koncentrat i gryden med fennikel og chili. Rør godt rundt og bring blandingen i kog ved middel varme.
3. Kom dild- eller persillestilke, fennikelfrø, sorte peberkorn, korianderfrø og citronskal i gryden. Lad det hele småsimre i ca. 10 minutter, så smagene kan udvikle sig.
4. Sigt sauce for at fjerne krydderier og stilke. Tilsmag herefter med OSCAR® Premium Hvidvin Reduktion og pisk smørret i.
5. Afslut med at røre creme fraiche i sauce for at tilføre ekstra fedme og syre.

Tip:

Tilsæt friskskyllede blåmuslinger til den varme sauce og lad dem dampe under låg i 5-7 minutter, indtil de åbner sig. Server med sprødt brød og drys med lidt friskhakket dild eller fennikeltoppe.



Braiseret lammeskank

Ingredienser

10 Portioner

4	lammeskanke
2	løg, groft hakket
3	gulerødder, skåret i skiver
2 stilke	bladselleri, skåret i skiver
3 fed	hvidløg, knust
2 spsk	tomatpuré
1 l	vand
100 g	OSCAR® Premium Lammejus pasta
2	laurbærblade
4-5	timiankviste
1 spsk	sorte peberkorn
	salt og peber

Sådan gør du

1. Krydr lammeskankene med salt og peber. Varm olien i en stor gryde eller stegegryde, og brun skankene godt på alle sider. Tag dem op og læg dem til side.
2. I samme gryde tilsættes løg, gulerødder, bladselleri og hvidløg. Sauter i 5-6 minutter, indtil grøntsagerne begynder at tage farve.
3. Tilsæt tomatpuré og lad det stege med i yderligere 2 minutter. Deglacér med lidt vand og lad det koge ind til ca. det halve.
4. Tilsæt resten af vandet, samt OSCAR® Premium Lammejus pasta og rør godt rundt, så pastaen opløses. Læg lammeskankene tilbage i gryden sammen med laurbærblade, timian og peberkorn.
5. Dæk gryden med låg og lad skankene braisere ved lav varme i ca. 2,5-3 timer, eller indtil kødet er mørt og slipper benet. Alternativt kan du braisere dem i en ovn ved 160°C.
6. Når skankene er færdige, tages de op af gryden. Sigt saucen og kog den eventuelt lidt ind for en mere koncentreret smag. Smag til med salt og peber.

Tip:

Server de braiserede lammeskanke med den kraftige lammesauce og tilføj tilbehør som kartoffelmos, rodfrugtpuré eller polenta samt en frisk grøn salat.







Lammesky sauce

Ingredienser

10 Portioner

1 dl	rødvin
500 ml	OSCAR® Signature Demi Glace
100 g	OSCAR® Premium Lammejus pasta
1 spsk	smør
	salt og peber

Sådan gør du

1. Hæld rødvinen i en gryde og lad den koge ind til det halve over middel varme.
2. Tilsæt OSCAR® Signature Demi Glace og rør OSCAR® Premium Lammejus pasta ud i den varme væske. Lad det simre i 10-15 minutter, indtil saucen har en fyldig og glat konsistens.
3. Tag gryden af varmen og pisk smørret i for at gøre saucen blank og rund. Smag til med salt og peber.

Tip:

Hvis du ønsker at tilføre yderligere smag til saucen, kan du med fordel lade den trække med løvstikke eller persillestilke.



Hummerbisque

Ingredienser

10 Portioner

	olie
1	løg, groft hakket
2	gulerødder, skåret i skiver
1 stilk	bladselleri, skåret i skiver
2 fed h	vidløg, knust
2 spsk	tomatpuré
1 dl	cognac
2 l	vand
2 l	fløde
300 g	OSCAR® Premium Hummerfumet pasta
1 håndf.	persillestilke
1	laurbærblad
1 spsk	sorte peberkorn
1 spsk	fennikelfrø
1	citron, skræl
250 g	smør
	creme fraiche 38%

Sådan gør du

1. Varm lidt olie op i en gryde ved middelhøj varme. Tilsæt løg, gulerødder, bladselleri og hvidløg, og sautéer i 5-6 minutter, indtil grøntsagerne begynder at tage farve.
2. Rør tomatpuré i og lad det stege i yderligere 2 minutter. Hæld cognac i gryden og flambér for at brænde alkoholen af.
3. Tilsæt derefter vand og fløde. Rør OSCAR® Premium Hummerfumet pasta i og rør rundt indtil den er helt opløst.
4. Tilsæt persillestilke, laurbærblad, sorte peberkorn, fennikelfrø og citronskal. Lad bisquen simre i ca. 20 minutter for at udvikle smagen.
5. Sigt bisquen for at fjerne grøntsager og krydderier. Bring den tilbage til gryden, og monter med det resterende smør, lidt ad gangen, for en fyldig og glat konsistens.
6. Rør creme fraiche i for en let syrlig balance, og blend bisquen med en stavblender for at gøre den ekstra cremet og luftig.

Tip:

Afstem styrken i hummerbisquen, så smagen forbliver balanceret i forhold til portionsstørrelsen.







Hummersauce med rød karry

Ingredienser

10 Portioner

1-2 spsk rød karrypasta
300 ml vand
200 g OSCAR® Premium Hummerfumet pasta
400 ml kokosmælk
1 spsk limesaft
1 spsk sukker (eller efter smag)
salt

Sådan gør du

1. Opvarm lidt olie i en gryde over middel varme. Tilsæt rød karrypasta og sauté i 1-2 minutter, indtil aromaen frigives.
2. Tilsæt vand og rør OSCAR® Premium Hummerfumet pasta i, indtil den er helt opløst. Hæld kokosmælk i og lad saucen simre i 5-10 minutter.
3. Justér smagen med limesaft og sukker. Smag til med salt og lad saucen simre i yderligere 5 minutter, indtil den er let tyknet.

Tip:

Tilsæt thai basilikum eller citrongræs til saucen for en mere aromatisk smag. Sauce kan også laves med grøn karrypasta.



Marsala Stroganoff sauce

Ingredienser

10 Portioner

1	skalotteløg, finthakket
2 fed	hvidløg, finthakket
15 g	smør
15 g	olivenolie
250 g	champignon, snittet
200 g	Marsala vin
250 g	vand
1 spsk	Dijon sennep
50 g	OSCAR® Premium Mørk Kalvefond pasta
40 g	OSCAR® Svampefond koncentrat
1,5 dl	fløde
	salt og peber

Sådan gør du

1. Sautér skalotteløg og hvidløg i smør og olivenolie, til de er bløde.
2. Tilsæt champignon og steg indtil de er gyldne.
3. Hæld Marsala vinen i panden og lad det simre, indtil væsken er reduceret med halvdelen.
4. Tilsæt vand, sennep, OSCAR® Premium Mørk Kalvefond pasta, OSCAR® Svampefond koncentrat og fløde. Lad saucen simre, indtil den tykner let.
5. Justér med salt og peber, og et skvæt frisk Marsala vin.

Tip:

Du kan brune dit kød af på en pande og lade det tilberede færdig i saucen, mens saucen koger ind.







Dyrekølle

Ingredienser

10 Portioner

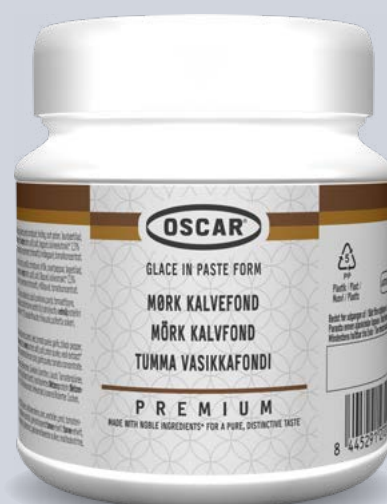
2 stk	dyrekølle, ca 1.7 kg pr. stk.
50 g	olie
200 g	OSCAR® Premium Mørk Kalvefond pasta

Sådan gør du

1. De afpudsede køller smøres ind i olie og brunes af.
2. OSCAR® Premium Mørk Kalvefond pasta smøres på de stadig lune køller.
3. Begge køller pakkes ind i folie og sættes i forvarmet ovn på 150° C i omtrent 90 minutter.
4. Når de har nået en kernetemperatur på 62° C, tages de ud af ovnen og hviler i 15 minutter.

Tip:

Køllerne kan også lægges på en bund af rodfrugter med OSCAR® Premium Mørk Kalvefond pasta fordelt i bunden af fadet. Tildæk fadet og sæt i den forvarmet ovn.



OSCAR® Premium pasta



Citron pasta

580 g bømte

Varenr. 12562724

EAN 8445290872463

GF

V LF



Fermenteret Hvidløg pasta

580 g bømte

Varenr. 12562689

EAN 8445290872661

GF

V LF



Fermenteret Peber pasta

580 g bømte

Varenr. 12562704

EAN 8445290872692

GF

V LF



Fiskefumet pasta

630 g bømte

Varenr. 12586627

EAN 8445291272347



Hummerfumet pasta

560 g bømte

Varenr. 296622

EAN 5709347184132



Hvidvin Reduktion

580 g bømte

Varenr. 12562687

EAN 8445290872500

GF

V LF



Lammejus pasta

640 g bømte

Varenr. 296638

EAN 5709347184637

LF



Mørk Kalvefond pasta

600 g bømte

Varenr. 12586644

EAN 8445291272125

LF



Rødvin & Portvin Reduktion

580 g bømte

Varenr. 12562688

EAN 8445290872630

GF

V LF

OSCAR® Premium pasta



Stegt Kyllingefond pasta

640 g bølge

Varenr. 12586636

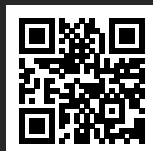
EAN 8445291271777

LF





Own the taste



OSCAR A/S
Industrivej 36
DK-4683 Rønnede
Tlf.: +45 56 79 22 22
E-mail: oscar@oscar.dk
Instagram: [@oscarnordic_food](https://www.instagram.com/oscarnordic_food)
www.oscarnordic.dk