

OSCAR

fond

KONCEN TRAT

MUSLINGEFOND





koncentrat MUSLINGEFOND

Autentisk muslingesmag

OSCAR Muslingefond koncentrat giver dig den behageligt milde, sødlige og autentiske muslingesmag, du kender fra den klassiske moules marinières.

Nemmere og mere økonomisk

Du slipper for besværet med at rense muslinger, og du slipper for sand i dine retter. Du kan tilmed reducere antallet af muslinger i din ret og alligevel bibeholde en intens autentisk muslingesmag, da muslingefonden vil fremhæve smagen.

Lad dig bare inspirere

Du kan nemt arbejde videre med denne fondkoncentrat. F.eks. til muslingepasta, supper eller saucer - prøv en sauce på fløde, OSCAR Fiskebouillon granulat, OSCAR Premium Hvidvin Reduktion og OSCAR Muslingefond koncentrat.

Også til det kolde køkken

Du kan med fordel anvende OSCAR Muslingefond koncentrat i det kolde køkken, prøv f.eks. at smage creme fraiche til med OSCAR Premium Citron Pasta og OSCAR Muslingefond koncentrat, og server til de kolde fiskeanretninger på buffetén.



OSCAR Muslingefond koncentrat

Varenummer : 296582

*Flaske med 1 l koncentrat,
giver op til 5 l fond.*



5 709347 181308 >



E



MUSLINGESAUCE TIL HVID FISK

Ca. 1 l færdig sauce

| | |
|-------|---------------------------------|
| 120 g | OSCAR Lys Grundsauce pasta |
| 8 dl | vand |
| 2 dl | mælk |
| 40 g | OSCAR Premium Hvidvin Reduktion |
| 30 ml | OSCAR Muslingefond koncentrat |

Fremgangsmåde:

1. Grundsauce pasta varmes op med vand og mælk under omrøring.
2. Tilsæt Premium Hvidvin Reduktion og smag til med Muslingefond koncentrat.

Tip:

Tilsæt evt. $\frac{1}{2}$ bdt hakkede krydderurter efter smag.

Monter evt. med ca. 1 dl creme fraiche 38% eller kærnemælk lige inden servering.



MUSLING LINGUINE

4 personer

| | |
|-------|---|
| | olie til stegning |
| 50 g | skalotteløg |
| ½ fed | hvidløg |
| 50 g | cherrytomater |
| 1 dl | vand |
| 15 g | OSCAR Premium Hvidvin Reduktion |
| 10 g | OSCAR Muslingefond koncentrat |
| | chili |
| 300 g | linguine, forkogt |
| 1 dl | fløde |
| 40 g | muslingekød (alternativ 2-300 g. muslinger med skal) |
| 50 g | frisk baby spinat |
| | friske urter, f.eks. kørvel og dild |

Fremgangsmåde:

1. Hakket skalotteløg, hvidløg og halverede cherrytomater sautes i lidt olivenolie.
2. Tilsæt vand, Premium Hvidvin Reduktion og Muslingefond koncentrat.
3. Kog op og vendt forkogt linguine heri.
4. Tilsæt fløde.
5. Damp muslinger og vend i sammen med frisk spinat og urter.
6. Smag til med peber, og evt. yderligere Muslingefond.



AŠIATISK MUSLINGESUPPE PÅ KOKOSMÆLK

5 personer

| | |
|---------|--|
| 500 g | blandet knivmuslinger/venus muslinger ((alternativt brug frossent muslingekød) |
| 10 g | ingefær i skiver |
| 2 stk | chili i skiver |
| 1 fed | hvidløg i skiver |
| 2 stk | rødløg |
| 2 stk | bok choy |
| 8 dl | kokosmælk |
| 4 dl | vand |
| 50 ml | OSCAR Muslingefond koncentrat |
| 1/2 bdt | frisk koriander |

Fremgangsmåde:

1. Muslinger skylles og renses – kasser evt. dårlige muslinger.
2. Varm en gryde op og sauter muslingerne sammen med grøntsagerne.
3. Efter 1 min. tilsættes vand, kokosmælk og Muslingefond koncentrat.
4. Lad suppen simre videre til muslingerne har åbnet sig (4-5 min.).

Tip:

Du kan med fordel smage til med OSCAR Asiatisk Fond koncentrat.

E



CLAM CHOWDER

8 personer

| | |
|---------|---|
| 200 g | muslingekød (ca. 1 kg muslingeskaller) |
| 50 ml | OSCAR Muslingefond koncentrat |
| 30 ml | OSCAR Premium Hvidvin Reduktion |
| 50 g | røget bacon |
| 125 g | løg |
| 175 g | faste kartofler |
| 125 g | selleri |
| 125 g | gulerod |
| 1/2 stk | fennikel |
| 1,5 l | vand |
| 5 dl | fløde OSCAR Jævner |

Fremgangsmåde:

1. Det hele skæres i passende tern. Sauter først bacon til det er sprødt, derefter tilsæt løg, fennikel, selleri, gulerod og kartofler.
2. Tilsæt 1,5 l vand, Premium Hvidvin Reduktion samt Muslingefond koncentrat, og lad det simre til kartoflerne er møre.
3. Du kan enten vælge at blende suppen for en mere cremet purésuppe, eller holde den som den er for at bevare lidt tekstur i suppen, evt. med jævning.
4. Når suppen er pureret eller jævnet, legeres med fløde.
5. Lige inden servering tilsættes enten muslinger fra frost eller dampede, friske muslinger. Smag evt. til med yderligere Muslingefond koncentrat.
6. Serveres originalt i udhulet brød og med friske urter.



PAELLA

5 personer

| | |
|---------|---------------------------------|
| 50 g | chorizopølse |
| 2 stk | hakket løg |
| 2 fed | hakkede hvidløg |
| 2 stk | rød peberfrugt i strimler |
| 10 stk | cherrytomater i kvarte |
| 2,5 dl | bomba paella ris |
| 30 g | OSCAR Premium Hvidvin Reduktion |
| 1-2 tsk | røget paprika |
| 1 tsk | safran |
| 1 l | vand |
| 50 ml. | OSCAR Muslingefond koncentrat |
| | blåmuslinger/venusmuslinger |
| | i skal til pynt |
| 2 dl | frosne muslinger |
| 1 dl | frosne rejer |
| 1 dl | ærter |
| | evt. hvid fisk |

Fremgangsmåde:

1. Skær pølsen i skiver og sauter den i en paella pande.
2. Tilsæt derefter løg, hvidløg, peberfrugt og tomater.
3. Tilsæt ris, Premium Hvidvin Reduktion, røget paprika, safran, vand og Muslingefond koncentrat.
4. Lad det hele simre under låg ved jævn varme i ca. 25 min.
5. Fordel dampede blåmuslinger/venusmuslinger samt muslingekød jævnt rundt nede i risen. Ryst panden let, så muslingerne synker lidt ned, undgå dog at røre rundt (tilsæt evt. bidder af hvid fisk, hvis ønsket).
6. Kog det hele videre ved svag varme i 10 min.
7. Fordel rejer og ærter oven på panden og kog 4 min. mere.



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



@nestleprofessionalfood_nordic