

OSCAR

fond

KONCEN TRAT

MUSSELFOND



OSCAR

koncentrat MUSSELFOND

Äkta musselsmak

OSCAR Musselfond koncentrat ger samma sötma och samma milda, äkta musselsmak som i den klassiska rätten moules marinières.

Mindre arbete, mer resultat

Med OSCAR Musselfond koncentrat slipper du besväret med att rensa musslor, samtidigt som du får ännu bättre resultat med en intensiv och äkta musselsmak.

En kreativ utgångspunkt

Det är både lätt och inspirerande att arbeta med OSCAR Musselfond koncentrat. Du kan t.ex. använda fonden som bas eller smaksättare och den passar också bra i krämer, emulsioner och såser.

Även i kalla rätter

Du kan även använda OSCAR Musselfond koncentrat i kalla rätter. Prova att smaksätta iskall grädde med musselfond och servera till exempel till rimmad torsk eller makrill.



OSCAR Musselfond koncentrat
Artnr. 296582
Flaska med 1 l koncentrat
til 5 l fond.





Serveringsförslag: Vit fisk "en croûte" med brända lökskal, citronverbena och skummande musselsås.

MUSSELSÅS

2,5 dl	OSCAR Signature Fiskbuljong
15 g	OSCAR Premium Vitvinsreduktion
15 ml	OSCAR Musselfond koncentrat
100 g	osaltat smör
1 msk	crème fraiche 38%
10 g	lecitin
Ev. 1 dl	kärnmjök

Gör så här:

1. Koka upp Signature Fiskbuljong med Premium Vitvinsreduktion och Musselfond koncentrat.
2. Ställ åt sidan och vispa ned kallt smör. Tillsätt sedan crème fraiche och mixa med lecitin för att skumma såsen (alternativt kan du reda den istället för att använda lecitin).
3. Kom ihåg att inte värma såsen efter att du har tillsatt crème fraiche, eftersom den då kan skära sig.

Tips:

Prova att blanda crème fraiche med 1 dl kärnmjök för en syrligare, fräsch sås.



Serveringsförslag: Stekta kammusslor med bitter sallad, pancetta och sifon på skirat smör och musslor.

SIFON PÅ SKIRAT SMÖR OCH MUSSLOR

100 g	osaltat smör
1 dl	vatten
15 ml	OSCAR Musselfond koncentrat
2 msk	crème fraiche 38%
2 st	äggulor
2 st	gaspatroner

Gör så här:

1. Skira smöret, sikta det och låt det få ett snabbt uppkok med vatten och Musselfond koncentrat och ställ åt sidan.
2. Rör ihop crème fraiche och äggulor, blanda sedan i smör och fond i en tunn stråle och låt allt ta ihop.
3. Häll i en sifonflaska och använd två gaspatroner.

OSCAR



Serveringsförslag: Rimmad torsk med rostad malt, gurka och musselgrädde med dill

MUSSELGRÄDDE MED DILL

2 dl	grädde
5 g	OSCAR Premium Citron Pasta
20 ml	OSCAR Musselfond koncentrat dillolja

Gör så här:

1. Blanda vispad grädde med Premium Citron Pasta (vispa inte grädden för hårt eftersom den då skummar).
2. Rör i Musselfond koncentrat.
3. Servera grädden iskall och tillsätt oljan direkt i grädden så att den skär sig.



Serveringsförslag: Friterade blåmusslor med musselkräm.

MUSSELKRÄM

2 dl	emulsion
2 dl	crème fraîche 38%
15 g	OSCAR Premium Vitvinsreduktion
30 ml	OSCAR Musselfond koncentrat

Gör så här:

1. Rör ihop alla ingredienserna och servera kylda.



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



@nestleprofessionalfood_nordic