



# SIGNATURE

LAMMEFOND I NY, FORBEDRET UDGAVE

# FOND

Vi har forfinet opskriften og ristet benene længere tid. Resultatet er en lammefond med en mere kompleks og intens lammekødsmag.

Vi har lagt vægt på at få den rene smag af lam frem i fonden. Den nye Lammefond er "back to basics", en base du kan arbejde videre på i køkkenet.



**OSCAR Lammefond,  
Signature**  
1 Liter  
Varenr. 296567



SIGNATURE  
FOND

**LAM (DK) Ingredienser:**  
Til 1000 ml færdigvare er anvendt: Lammefond (afkog af vand, lammeben (1900 g), gulerod, løg, løvstikke, persille, rosmarin, timian, sort peber, hvidløg, krydderellike, laurbærblade), tomatpure, karamelliseret sukker), rødvinseddike, honning, salt, solbær.

**LAMM (SE) Ingredienser:**  
Til 1000 ml færdig produkt har anvendt: Lammefond (avkok av vatten, lammeben (1900 g), morrot, løk, jibbsticka, persilja, rosmarin, timjan, svartpeppar, vitlök, kryddnejlika, lagerblad), tomatpure, karamelliserat socker), rødvinvinäger, honung, salt, svart vinbär.

**LAMM (DE) Zutaten:**  
Für 1000 ml Fond werden verwendet: Lammfond (Sud aus Wasser, Lammknochen (1900 g), Karotten, Zwiebeln, Liebstöckel, Petersilie, Rosmarin, Thymian, schwarzer Pfeffer, Knoblauch, Gewürznelken, Lorbeerblätter), Tomatopüree, Karamellisiertes Zucker), Rotweinglasig, Honig, Salz, Joghurt.



## BRAISERET LAMMESKANK MED GRÆSKARKERNER, BÆR OG BLOMSTER SAMT LINSECASSOULET.

### 10 PORTIONER

10 stk	lammeskanke salt og peber olie
1 ltr	rødvin
2 ltr	OSCAR Lammefond, Signature enebær laurbær
1 kg	gulerødder
1 helt	hvidløg
1 ltr	OSCAR Demi Glace, Signature frugt gastrik salt og peber OSCAR Jævner

### FORSLAG TIL PYNT

græskarkerner  
tørret blåbær og tranebær  
friske urter

### LINSECASSOULET

400 g	belugalinser
1 hoved	knoldselleri
1 kg	gulerødder
1 kg	skalotteløg
1 bdt	blegselleri
2 stk	citroner

### Fremgangsmåde:

1. Lammeskanke krydres med salt og peber, og brunes af på en pande i lidt olie.
2. Placér dem i et ildfast fad, og dæk med rødvin og lammefond. Tilsæt enebær, laurbær, gulerødder og hvidløg.
3. Braiser i 3-4 timer v. 150°C, eller indtil kødet er mørt.
4. Kødet tages op, og sættes til side. Fonden sigtes og deles i 2. Den ene del tilsættes demi glace og koges op, smag derefter til med frugt gastrik, salt og peber. Derefter jævnes den til den ønskede konsistens.
5. Skyl linserne grundigt, og lad dem simre i sidste halvdel af fonden fra skankene. Når linserne har simret i 15-20 min, tilsættes de finthakkede grøntsager. Skru op for blusset, så væden reduceres, og kog ind til en kraftig og smagfuld cassoulet.
6. Skankene dyppes i saucen og drysses med ristede græskarkerne, tørret blåbær, tranebær og friske urter.
7. Placér skankene oven på cassouletten og hæld overskydende sauce på ved siden.

# Lammedeller med spidskommen, linser og courgette tzatziki

## 10 PORTIONER

1 ltr OSCAR Lammefond, Signature  
1 kg hakket lammekød  
4 dl panko el. rasp  
2 tsk stødt spidskommen  
salt og peber  
4 stk løg  
4 fed hvidløg, presset  
3 stk æg  
smør og olie

## LINSER

400 g grønne linser  
1 ltr OSCAR Grønsagsbouillon, Signature  
 $\frac{1}{2}$  bdt persille  
2 stk rødøg, finthakket  
2 stk citron  
olivenolie

## COURGETTE TZATSIKI

12 stk gule/grønne courgetter  
salt  
2 fed hvidløg, knust  
 $\frac{1}{2}$  bdt mynte  
4 dl fast yoghurt evt. fåreyoghurt  
OSCAR Økologisk Grønsagsfond,  
koncentrat

## SAUCE

1 ltr OSCAR Lammefond, Signature  
20 ml OSCAR Lammefond, koncentrat  
5 dl piskefløde  
2 spsk ribsgele  
OSCAR Jævner  
100 g smør  
tørret tranebær  
salt og peber

## Fremgangsmåde:

1. Reducer lammefond til ca. 4 dl. Rør kødet sammen med de tørre ingredienser, og tilsæt derefter resten, rør godt igennem og smag til med salt og peber.
2. Steg på panden i halvt smør og halv olie ved middel varme.
3. Skyl linserne og kog dem møre i bouillon, lad dem køle ned i lagen, sigt derefter og vend linserne med hakket persille, rødøg, citronskal og saft samt olivenolie. Smag til med salt og peber.
4. Skær courgetterne i strimler, salt dem let i en sigte i ca. 4 timer for at trække vandet ud.
5. Vend nu de drænedede courgetter sammen med hvidløg, hakket mynte og yoghurt. Smag til med grønnsagsfond.
6. Reducer lammefond til en 1/3. Tilsæt fondkoncentrat, fløde og ribsgele og jævn til ønsket konsistens. Kog op og pisk koldt smør i, tilsæt tranebær og smag til med salt og peber.





## LAM, DILD OG REJER

10 PORTIONER

2,2 kg	lammebov el. bryst
2 ltr	OSCAR Lammefond, Signature
160 g	OSCAR Lys Grundsauce, pasta
2,5 dl	fløde
2 dl	hvidvin, reduceres til det halve salt og hvid peber
1 bdt	dild
2 bdt	asparges
400 g	pillede rejer
1,25 kg	aspargeskartofler
40 g	smør

### Fremgangsmåde:

1. Lammekødet skæres i tern af 2x2 cm og koges møre i lammefonden. Sigt kødet og stil til side.
2. Tag 1,5 ltr lammefond og kog op med 160 g lys grundsauce. Monter med fløde og passér, tilsæt reduceret hvidvin og smag til med salt og hvid peber samt friskhakket dild.
3. Maskér kødet med saucen og garnér herefter med blancherede aspargessnitter, rejer og frisk dild. Serveres med aspargeskartofler stegt på panden med frisk dild.

Nestlé Professional Food  
Industrivej 36  
DK-4683 Rønnede  
Tlf.: +45 56 79 22 22  
oscar@oscar.dk  
[www.oscar.dk](http://www.oscar.dk)  
[www.nestleprofessionalfood.dk](http://www.nestleprofessionalfood.dk)

