



OSCAR

SIGNATURE
GRÖNSAKS

bouillon

EKOLOGISK
VEGANSK



OSCAR

Minestrone



MINISTRONESOPPA

Till 10 personer

200 g lök
200 g morötter
olja till stekning
4 msk tomatkoncentrat
4 dl hackade tomater på burk
1 l OSCAR Signature Grönsaksbuljong Ekologisk
timjan
lagerblad
4 msk OSCAR Premium Fermenterad Vitlök
30 ml OSCAR Gastrique
salt och peppar
200 g nudlar
200 g purjolök, finhackad

Gör så här:

Skär lök och morötter i tärningar och bryn i olja. Tillsätt tomatkoncentrat och blanda väl. Tillsätt sedan hackade tomater, Signature Grönsaksbuljong Ekologisk, timjan och lagerblad.

Koka upp soppan och smaka av med Premium Fermenterad vitlök, Gastrique, salt och peppar. Låt nudlarna koka med i soppan innan du serverar och blanda i fint skuren purjolök, precis före serveringen.





BLOMKÅLSFRIKASSÉ MED TIMJAN

Till 10 personer

30 g smör
30 g mjöl
3 dl OSCAR Signature Grönsaksbuljong
Ekologisk
3 dl grädde
muskot
salt och peppar
1/4 knippa timjan
timjanolja
2 st blomkål

Gör så här:

Gör en beurre manié och vispa i Signature Grönsaksbuljong Ekologisk lite i taget så att den inte klumpar sig. Tillsätt grädde och smaka med muskotnöt, salt, peppar och hackad timjan.

Skilj såsen med timjanolja och lägg i förvällda blomkålsbuketter. Server t.ex. till färsbiffar.

OSCAR

Krämig



KRÄMIG SOJABÖNSSOPPA MED VITT VIN

Till 10 personer

500 g sojaböner
1 l OSCAR Signature Grönsaksbuljong Ekologisk
2 st schalottenlök
30 g OSCAR Premium Vitvinsreduktion
salt och peppar

Gör så här:

Förväll sojabönorna. Koka upp Signature Grönsaksbuljong Ekologisk med OSCAR Premium Vitvinsreduktion och lägg i sojabönorna. Smaka av med salt och peppar.



OSCAR Signature
Grönsaksbuljong Ekologisk
Varunr: 296583



5 709347 181261



Alla recept kan lagas med konventionella eller ekologiska ingredienser, utifrån vad som är lämpligt för ditt kök.



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



@nestleprofessionalfood_nordic