

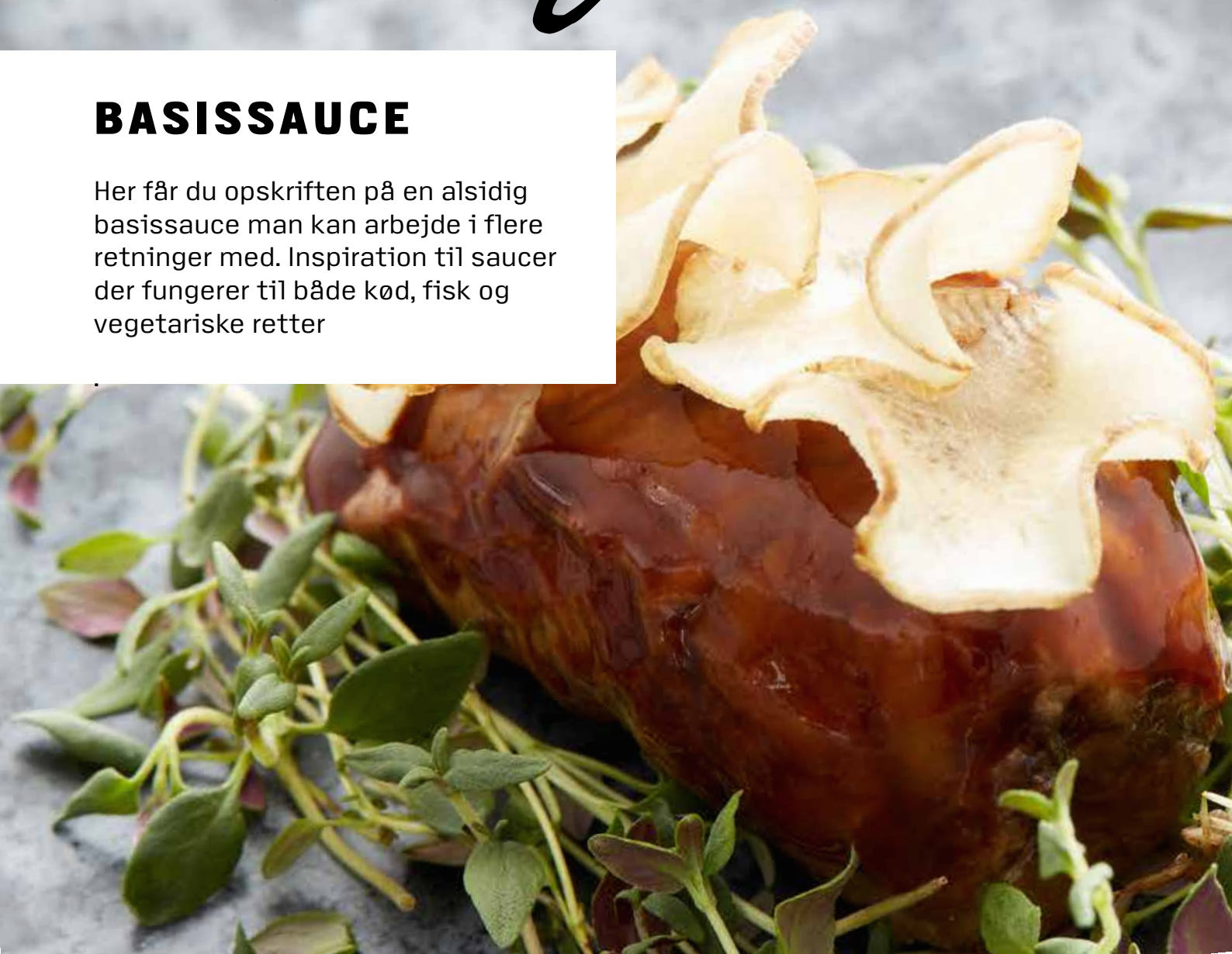


SIGNATURE  
**GRØNSAGS**

# Demi Glace

## **BASISSAUCE**

Her får du opskriften på en alsidig basissauce man kan arbejde i flere retninger med. Inspiration til saucer der fungerer til både kød, fisk og vegetariske retter



# Smag

OSCAR

## REN OG NATURLIG GRØNSAGSBASE

OSCAR Signature Grønsag Demi Glace er et grønsagsbaseret alternativ til en klassisk Demi Glace. Teksturen og konsistensen i Demi Glacen kommer fra aquafaba.

Den har sødlige noter fra grønsagerne og indeholder løg, svampe og stjerneanis, der gør den rig på umami.

GRILLET, GLACERET  
HOKAIDO, HOKAIDO PURÉ,  
SAMT HOKAIDO TUILLE.

# Nem

OSCAR

## INGEN TILSÆTNINGSTOFFER OG NEM AT ARBEJDE MED

OSCAR Signature Grønsags Demi Glace er en saucebase du kan bruge til retter hvor du ellers vil bruge en traditionel Demi Glace. Den egner sig både til kød- og fiskeretter, samt til de retter hvor grønsagerne er i fokus.

OSCAR Signature Grønsags Demi Glace er nem at arbejde med og kan reduceres for at opnå en mere intens smag og en tykkere konsistens. 100 % naturlige råvarer, ingen tilsætningsstoffer og ingen tilsat salt.



### OSCAR Signature Grønsags Demi Glace

1 l karton

Varenr. 12442148

SE MERE OM  
INGREDIENSERNE  
**KLIK HER**



**V** Vegansk

**G** Glutenfri

**L** Laktosefri

**LINSE CASSOULET PÅ GRØNTSAGS DEMI GLACE  
MED REHYDREREDE RODFRUGTER OG  
HASSELNØDDER FRA PIEMONTE**

OSCAR

# Opskrifter

## **BASISSAUCE**

1 ltr OSCAR Signature Grønsags Demi Glace  
30 ml hvidvinseddike  
20 ml OSCAR Stegt Smag krydderi  
OSCAR Jævner  
salt og peber

1. Kog Grønsags Demi Glace og hvidvinseddike op og reducer med ca. 25 %. Smag til med Stegt Smag, salt og peber.
2. Juster evt. konsistensen med OSCAR Jævner.

**GNOCCI GLASERET I  
BASISSAUCE MED TRAGTKANTARELLER,  
SPINAT OG FRISK CITRON**

**PEBERSAUCE**

0,5 ltr	basissauce
2 stk	skalotteløg
	smagsneutral olie
1 dl	brandy
1 spsk	OSCAR Premium Fermenteret Peber pasta
1 spsk	syltede Madagaskar peber
	frisk purløg/syltet estragon

1. Finhak skalotteløg og sautéer gyldne i smagsneutral olie. Tilsæt Brandy og lad det inddampe 50 %.
2. Tilsæt derefter Fermenteret Peber samt syltede Madagaskar peber og rør rundt.
3. Smag basissaucen til med peberbasen og tilsæt evt. finthakket purløg lige inden servering.

**FORÅRSSAUCE MED TOMAT**

0,5 ltr	basissauce
100 g	markchampignon
1 bdt	forårsløg
100 g	cherrytomater
0,5 dl	olivenolie
1 fed	hvidløg, finthakket
	salt og peber

1. Skær svampe, forårsløg og cherrytomater i 1x1 cm. Sautér af i olivenolien sammen med hvidløget.
2. Tilsæt basissauce og giv det et opkog. Smag til med salt og peber.

**LUN SKALDDYRS VINAIGRETTE**

0,5 ltr	basissauce
25 ml	OSCAR Hummerfond koncentrat
100 g	tomatconcassé
50 g	kapers
2 spsk	olivenolie
¼ bdt	dild
	salt og peber

1. Giv basissauce samt Hummerfond koncentrat et opkog.
2. Tilsæt herefter tomatconcassé og kapers, og pisk olivenolie i.
3. Tilsæt finthakket dild lige inden servering og smag til med salt og peber.

FÅ MERE  
INSPIRATION  
KLIK OG SE VORES  
INSTAGRAM

RAGOUT MED SVAMPE, SPINAT OG  
HÅLSANS KÖK FILLET PIECES.  
LAVET PÅ BASSISSAUCEN TILSMAGT MED  
OSCAR SVAMPEFOND KONCENTRAT



**BASISSAUCE  
ANVENDT TIL GLACERING  
AF HÄLSANS KÖK  
VEGAN BALLS**

SE MERE OM  
HÄLSANS KÖK  
**KLICK HER**

*inspiration*