

OSCAR

*fond*

# KONCEN TRAT

MUSLINGEFOND



OSCAR

# *koncentrat* MUSLING FOND

## **Autentisk muslingesmag**

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

## **Mindre arbejde, større udbytte**

Med OSCAR Muslingefond koncentrat slipper du for besværet med at rense muslinger samtidigt med at du får et større udbytte i form af en intens og autentisk muslingesmag.

## **Et kreativt udgangspunkt**

Det er både nemt og inspirerende at arbejde videre med OSCAR Muslingefond koncentrat. Du kan f.eks. bruge fonden som base eller som tilsmagning, og den er også velegnet til brug i cremer, emulsioner og saucer.

## **Også til det kolde køkken**

Du kan også med fordel anvende OSCAR Muslingefond koncentrat i det kolde køkken. Prøv at smage iskold fløde til med muslingefond og server til f.eks. rimmet torsk eller makrel.



*OSCAR Muslingefond koncentrat*

*Varenummer : 296582*

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



# E



Hvid fisk "en croûte" med brændte løgskaller, citron verbena og skummende muslingesauce.

## MUSLINGESAUCE

2,5 dl	OSCAR Signature Fiskebouillon
15 g	OSCAR Premium Hvidvin Reduktion
15 ml	OSCAR Muslingefond koncentrat
100 g	usaltet Smør
1 spsk	creme fraiche 38%
10 g	lecitin
Evt. 1 dl	kærnemælk

### Fremgangsmåde:

1. Signature Fiskebouillon koges op med Premium Hvidvin Reduktion og Muslingefond koncentrat.
2. Hiv til side og pisk koldt smør heri, derefter creme fraiche, og blend med lecitin for at skumme saucen op (alternativt kan den jævnes i stedet for brug af lecitin).
3. Husk du må ikke varme saucen op efter du har tilsat creme fraiche, da du så risikerer at saucen skiller.

### Tip:

Prøv at tilsætte 1 dl kærnemælk sammen med creme fraiche for en mere syrnede og frisk sauce.



Serveringsforslag: Stegt kammusling med pancetta, bitre saloter og sifon på brunet smør og musling.

## SIFON PÅ BRUNET SMØR OG MUSLING

100 g	usaltet smør
1 dl	vand
15 ml	OSCAR Muslingefond koncentrat
2 spsk	creme fraiche 38 %
2 stk	æggeblommer
2 stk	gaspatroner

### Fremgangsmåde:

1. Brun smørret i en gryde, sigt og kog det kort op sammen med vand og Muslingefond koncentrat, og træk til side.
2. Blend creme fraiche og æggeblomme sammen, blend derefter smør og fond i, i en tynd stråle, og lad det hele samle sig.
3. Hæld på sifonflaske og giv den 2 gaspatroner.

OSCAR



Serveringsforslag: Rimmet torsk med sprød malt, agurk og muslingefløde med dild

## MUSLINGEFLØDE MED DILD

2 dl	fløde 48 %
5 g	OSCAR Premium Citron Pasta
20 ml	OSCAR Muslingefond koncentrat dildolie

### Fremgangsmåde:

1. Rør piskefløde sammen med Premium Citron Pasta (undgå at piske fløden for hårdt, da den så vil skumme).
2. Vend Muslingefond koncentrat i.
3. Server fløden iskold og tilsæt olien direkte i fløden, så den skiller sig.



Serveringsforslag: Friterede blåmuslinger med muslingecreme.

## MUSLINGECREME

2 dl	basis emulsion
2 dl	creme fraiche 38%
15 g	OSCAR Premium Hvidvin Reduktion
30 ml	OSCAR Muslingefond koncentrat

### Fremgangsmåde:

1. Rør alle ingredienserne sammen og server afkølet.



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



@nestleprofessionalfood\_nordic