

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.

## Lättare och mer ekonomiskt

Du slipper besväret med att rensa musslorna och du slipper sand i maten. Du kan till och med minska antalet musslor i din maträtt men får ändå en intensiv och äkta musselsmak, eftersom musselfonden framhäver den.

## Låt dig inspireras

Du kan själv jobba vidare med fondkoncentratet. Använd fonden till exempel i musselpasta, soppor och såser – prova en sås med grädde, OSCAR Fiskbuljong granulat, OSCAR Premium Vitvinsreduktion och OSCAR Musselfond koncentrat.

## Även i kalla rätter

Du kan med fördel använda OSCAR Musselfond, koncentrat i kalla rätter. Prova till exempel att smaksätta crème fraîche med OSCAR Premium Citron Pasta och OSCAR Musselfond koncentrat och servera till kalla fiskrätter på en buffé.



*OSCAR Musselfond koncentrat*

*Artnr. 296582*

*Flaska med 1 l koncentrat*

*til 5 l fond.*





## MUSSELSÅS TILL VIT FISK

Ca.1 l färdig sauce

1 l	färdig ljus grundsås
40 g	OSCAR Premium Vitvinsreduktion
30 ml	OSCAR Musselfond koncentrat

### Gör så här:

1. Värm grundsås under omrörning.
2. Tillsätt Premium Vitvinsreduktion och smaka av med Musselfond koncentrat.

### Tips:

Tillsätt gärna 1/2 knippe hackade kryddörter efter smak. Montera ev. med ca 1 dl crème fraiche 38% eller kärnmjök strax före serveringen.



## MUSSELLINGUINE

4 personer

	olja till stekning
50 g	schalottenlök
1/4	vitlöksklyfta
50 g	körbstomater
1 dl	vatten
15 g	OSCAR Premium Vitvinsreduktion
10 g	OSCAR Musselfond koncentrat
	chili
300 g	linguine, förkokt
1 dl	grädde
40 g	musselkött (alternativt 200–300 g musslor med skal)
50 g	färsk babyspenat
	färska örter, t.ex. körvel och dill

### Gör så här:

1. Fräs hackad schalottenlök, vitlök och halverade körbstomater i lite olivolja.
2. Tillsätt vatten, Premium Vitvinsreduktion och Musselfond koncentrat.
3. Koka upp och blanda i förkokt linguine.
4. Tillsätt grädde.
5. Ångkoka musslor och blanda i tillsammans med färsk spenat och örter.
6. Smaka av med peppar och eventuellt mer Musselfond koncentrat.



## ASIATISK MUSSELSOPPA PÅ KOKOSMJÖLK

5 personer

500 g	blandade knivmusslor/venusmusslor (eller använd fryst musselkött)
10 g	ingefära i skivor
2 st	chili i skivor
1	vitlöksklyfta i skivor
2 st	rödlökar
2 st	bok choy
8 dl	kokosmjölk
4 dl	vatten
50 ml	OSCAR Musselfond koncentrat
1/2 knippa	färsk koriander

### Gör så här:

1. Skölj och rensa musslorna – släng ev. dåliga musslor.
2. Värm en kastrull och fräs musslorna tillsammans med grönsakerna.
3. Efter 1 minut, tillsätt vatten, kokosmjölk och Musselfond koncentrat.
4. Låt soppan sjuda tills musslorna har öppnat sig (4–5 minuter).

### Tips:

Smaka gärna av soppan med OSCAR Asiatisk Fond koncentrat.



## CLAM CHOWDER

8 personer

200 g	musselkött (ca 1 kg musslor)
50 ml	OSCAR Musselfond koncentrat
30 ml	OSCAR Premium Vitvinsreduktion
50 g	rökt bacon
125 g	lök
175 g	fast potatis
125 g	selleri
125 g	morot
1/2	fänkålshuvud
1,5 l	vatten
5 dl	grädde redning

### Gör så här:

1. Tärna allt i lämplig storlek. Börja med att knapersteka bacon, tillsätt sedan lök, fänkål, selleri, morot och potatis.
2. Tillsätt 1,5 liter vatten, Premium Vitvinsreduktion och Musselfond koncentrat och låt det sjuda tills potatisen är mjuk.
3. Du kan antingen välja att mixa soppan till en krämig purésoppa eller behålla den som den är för att få lite konsistens, eventuellt kan du då reda den.
4. När du har mixat eller rett soppan kan du runda av den med grädde.
5. Strax före serveringen tillsätter du antingen frysta eller ångade färska musslor. Smaka eventuellt av med mer musselfond.
6. Servera på ett originellt sätt i urgröpt bröd och med färska örter.



## PAELLA

5 personer

50 g	chorizokorv
2	hackade lökar
2	hackade vitlöksklyftor
2	röda paprikor i strimlor
10	körsbärstomater i klyftor
2,5 dl	paellaris
30 g	OSCAR Premium Vitvinsreduktion
1-2 tsk	rökt paprikapulver
1 tsk	saffran
1 l	vatten
50 ml	OSCAR Musselfond koncentrat
	blåmusslor/venusmusslor i skal som dekoration
2 dl	frysta musslor
1 dl	frysta räkor
1 dl	ärter
	ev. vit fisk

### Gör så här:

1. Skär korven i skivor och fräs i en paellapanna.
2. Tillsätt sedan lök, vitlök, paprika och tomat.
3. Tillsätt ris, Premium Vitvinsreduktion, rökt paprikapulver, saffran, vatten och Musselfond koncentrat.
4. Låt sjuda under lock i ca 25 minuter.
5. Fördela ångade blåmusslor/venusmusslor och musselkött jämnt i riset. Skaka pannen något, så att musslorna sjunker ned lite, men undvik att röra om (tillsätt eventuellt några bitar vit fisk om du vill).
6. Koka på låg värme i 10 minuter.
7. Fördela räkor och ärter i pannen och värm i ytterligare 4 minuter.



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



@nestleprofessionalfood\_nordic