



SIGNATURE  
**GRÖNSAKS**

# Demi Glace

## **SÅSBAS**

Här får du receptet på en mångsidig  
grundsås som du kan använda  
till olika rätter. Inspiration till såser  
som passar till både kött, fisk och  
vegetariska rätter.



# Smak

OSCAR

## REN OCH NATURLIG GRÖNSAKSBAS

OSCAR Signature Grönsaks Demi Glace är ett vegetabiliskt alternativ till en klassisk demiglace.

Texturen och konsistensen i demi glacen kommer från aquafaba. Den har söta toner från grönsakerna och innehåller lök, svamp och stjärnanis som gör den rik på umami.

GRILLAD, GLASERAD  
HOKAIDO, HOKAIDOPURÉ,  
SAMT HOKAIDOTUILLE.

OSCAR

# Smaktest

## INGA TILLSATSER OCH ENKEL ATT ARBETA MED

OSCAR Signature Grönsaks Demi Glace är en fond som du kan använda till rätter där du i vanliga fall använder en traditionell demi glace. Den passar både till kött- och fiskrätter, samt till de rätter där grönsakerna står i fokus.

OSCAR Signature Grönsaks Demi Glace är enkel att arbeta med och kan reduceras för att få en intensivare smak och en tjockare konsistens. 100 % naturliga råvaror, inga tillsatser och inget tillsatt salt.



### OSCAR Signature Grönsaks Demi Glace

1 l paket

Varunr. 12442148

LÄS MER OM  
INGREDIENSERNA  
**KLICKA HÄR**



**V** Vegansk

**G** Glutenfri

**L** Laktosfri

**LINS CASSOULET PÅ GRÖNSAKS DEMI GLACE  
MED REHYDRERADE ROTFRUKTER OCH  
HASSELNÖTTER FRÅN PIEMONTE**

OSCAR

# Recept

## GRUNDSÅS

1 l OSCAR Signature Grönsaks Demi Glace  
30 ml vitvinsvinäger  
20 ml OSCAR Rostad Smak krydda  
redning  
salt och peppar

1. Koka upp Grönsaks Demi Glace och vitvinsvinäger och reducera med cirka 25 %. Smaka av med Rostad Smak, salt och peppar.
2. Anpassa eventuellt konsistensen med redningen.

GNOCCHI GLASERAD I  
GRUNDSÅS MED TRATTKANTARELLER,  
SPENAT OCH FÄRSK CITRON

**PEPPARSÅS**

0,5 l	grundsås
2 st.	schalottenlökar
	matolja
1 dl	brandy
1 msk	OSCAR Premium Fermenterad Peppar Pasta
1 msk	inlagd Madagaskarpeppar färsk gräslök/syltad dragon

1. Finhacka schalottenlök och fräs den gyllenbrun i smakneutral olja. Tillsätt Brandy och reducera ner till hälften.
2. Rör ihop Fermenterad Peppar och inlagd Madagaskarpeppar.
3. Smaka av grundsåsen med pepparmixen och tillsätt ev. finhackad gräslök precis före servering.

**VÅRSÅS MED TOMAT**

0,5 l	grundsås
100 g	champinjoner
1 knippe	salladslök
100 g	körsbärstomater
0,5 dl	olivolja
1 klyfta	vitlök, finhackad salt och peppar

1. Skär svamp, salladslök och körsbärstomater i 1x1 cm bitar. Fräs grönsakerna och vitlöken i olivolja
2. Tillsätt grundsås och ge det ett uppkok. Smaka av med salt och peppar.

**LJUMMEN SKALDJURSVINÄGRETT**

0,5 l	grundsås
25 ml	OSCAR Hummerfond koncentrat
100 g	tomatconccassé
50 g	kapris
2 msk	olivolja
$\frac{1}{2}$ knippe	dill salt och peppar

1. Koka upp grundsås och hummerfond koncentrat i en kastrull.
2. Tillsätt sedan tomatconccassé och kapris och vispa i olivolja.
3. Tillsätt finhackad dill strax före servering och smaka av med salt och peppar.

FÅ MER  
INSPIRATION PÅ  
VÅRT INSTAGRAM  
**KLICKA HÄR**

**RAGU MED SVAMP, SPENAT OCH  
HÅLSANS KÖK FILLET PIECES  
GJORD PÅ GRUNDSÅS SMAKSATT MED  
OSCAR SVAMPFOND KONCENTRAT**



**GRUNDSÅSGLASERADE  
HÄLSANS KÖK VEGAN BALLS**

LÄS MER OM  
HÄLSANS KÖK  
[KLICKA HÄR](#)

*inspiration*