

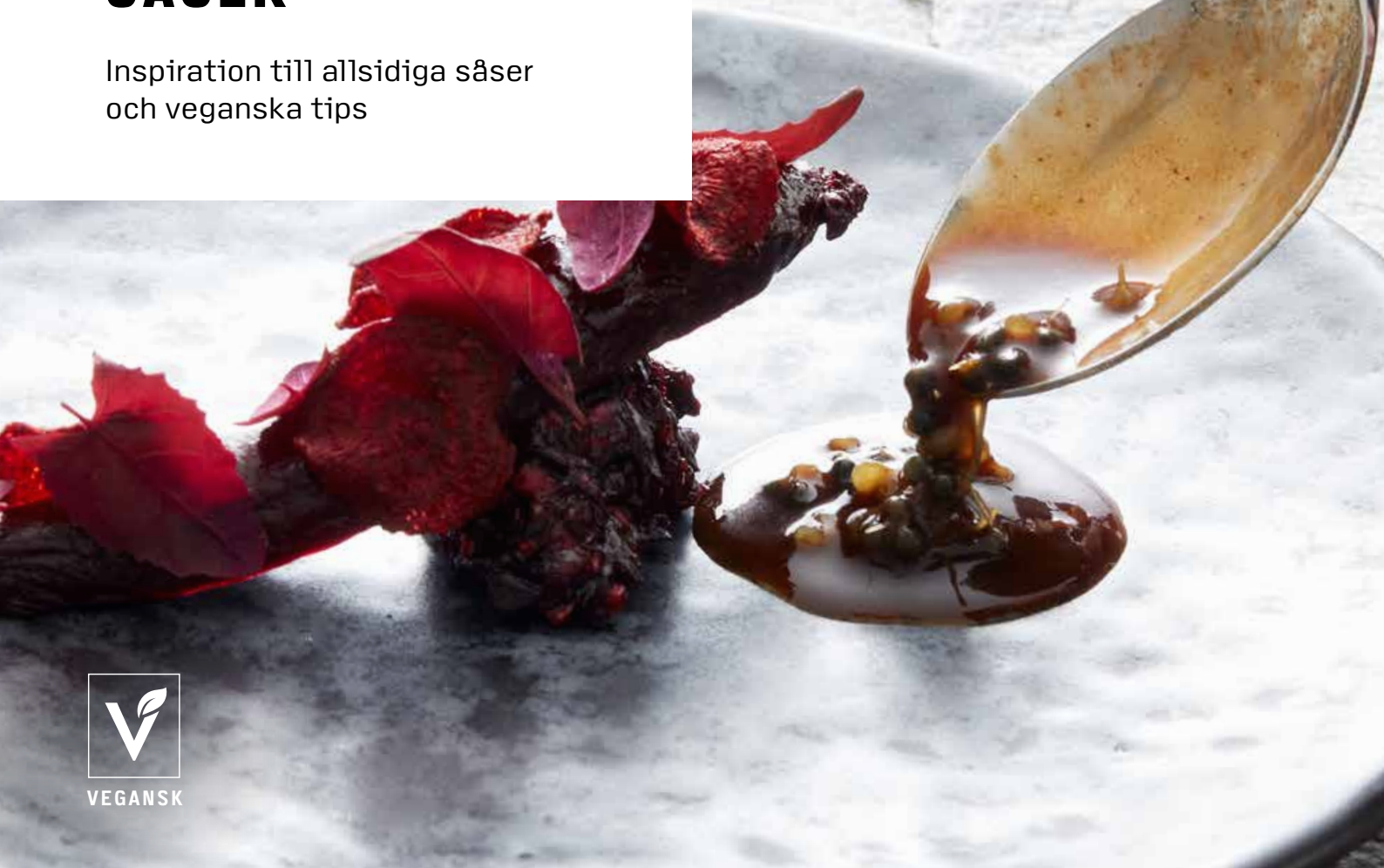
OSCAR

SIGNATURE
GRÖNSAKS

Demi Glace

**VEGAN
SÅSER**

Inspiration till allsidiga såser
och veganska tips



VEGANSK

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 demiglace. 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

Madeira

MADEIRASÅS

2 st. purjolökar
2 st. schalottenlökar
2,5 dl torr Madeira
1 l OSCAR Signature Grönsaks Demi Glace
20 ml OSCAR Rostad Smak Krydda
10 g OSCAR Premium Fermenterad
Peppar Pasta
redning
salt och peppar

1. Stek purjolök och lök i lite olja, tillsätt 2 dl Madeira och låt det koka ihop till hälften.
2. Tillsätt Grönsaks Demi Glace och reducera med cirka 20 % och sila sedan såsen.
3. Smaka av med Rostad Smak, Fermenterad Peppar och den icke reducerade Madeiran.
4. Red till önskad konsistens och smaka av med salt och peppar.

SVAMPPRAGU PÅ MADRASSÅS
MED TORKAD OCH FÄRSK KÖRVEL

OSCAR

Oliver

SE VÅRA
ANDRA VEGANSKA
SIGNATURE
PRODUKTER
[KLICKA HÄR](#)

SÅS MED REHYDRERADE OLIVER

15 st. svarta kärnfria oliver
2 msk olivolja
1 l OSCAR Signature Grönsaks Demi Glace
30 st. torkade svarta oliver
0,5 dl sherryvinäger
salt och peppar
ev. redning

1. Finhacka de svarta oliverna och fräs av i olivolja.
2. Tillsätt Grönsaks Demi Glacen och ge det ett uppkok.
3. Krossa de torkade svarta oliverna och tillsätt dessa till såsen och låt den sjuda tills oliverna återfuktats.
4. Smaka av såsen med sherryvinäger, salt och peppar

STEKT GNOCCHI MED TRATT-
KANTARELLER, MURKLOR,
SPENAT OCH OLIVSÅS

OSCAR

Vitvin

VITVINSSÅS

40 g OSCAR Premium Vitvinsreduktion
20 g mörk balsamvinäger
 $\frac{1}{4}$ knippe färsk timjan
1 st. citron, endast skalet
salt och peppar
ev. redning

1. Koka Grönsaks Demi Glace, Vitvinsreduktion samt balsamvinägern, reducera med ca 15 %.
2. Tillsätt timjan och citronskal och låt såsen dra tills den har fått önskad smak av timjan och citron.
3. Smaka av med salt och peppar, red av om så behövs.

LÄR DIG MER
OM PREMIUM
PASTA
KLICKA HÄR

SALTBAKAD OCH GRILLAD ROTSELLERI
MED VITVINSSÅS, LAGRADE
BÅR OCH BLOMMOR

OSCAR

Escabèche



ESCABÈCHE-SÅS

- 1 st. fänkålshuvud
- 2 stjäklar blekselleri
- 1 st. röd paprika
- 2 msk olivolja
- 1 l OSCAR Signature Grönsaks Demi Glace
- 30 g OSCAR Premium Vitvinsreduktion
- 1 st. citron
- salt och peppar
- 2 st. tomater skalade och urkärnade
- färsk hackad persilja

1. Skär fänkål, blekselleri och paprika i små tärningar och fräs mjuka i olivolja.
2. Tillsätt Grönsaks Demi Glace och vitvinsreduktion och koka upp såsen.
3. Smaka av med färskpressad citronsaft, salt och peppar.
4. Precis före servering tillsätts finhackat tomatkött och finhackad persilja.

SE FLER
TIPS OCH RÅD
KLICKA HÄR

ANVÄND DEMIGLACE FÖR ATT ÅTERFUKTA DIN ROTFRUKTER

Rödbetstartar på torkade rödbetor återfuktade i OSCAR Grönsaks Demi Glace och svartvinbärsvinäger med friterad kapris.



Tips & Råd