

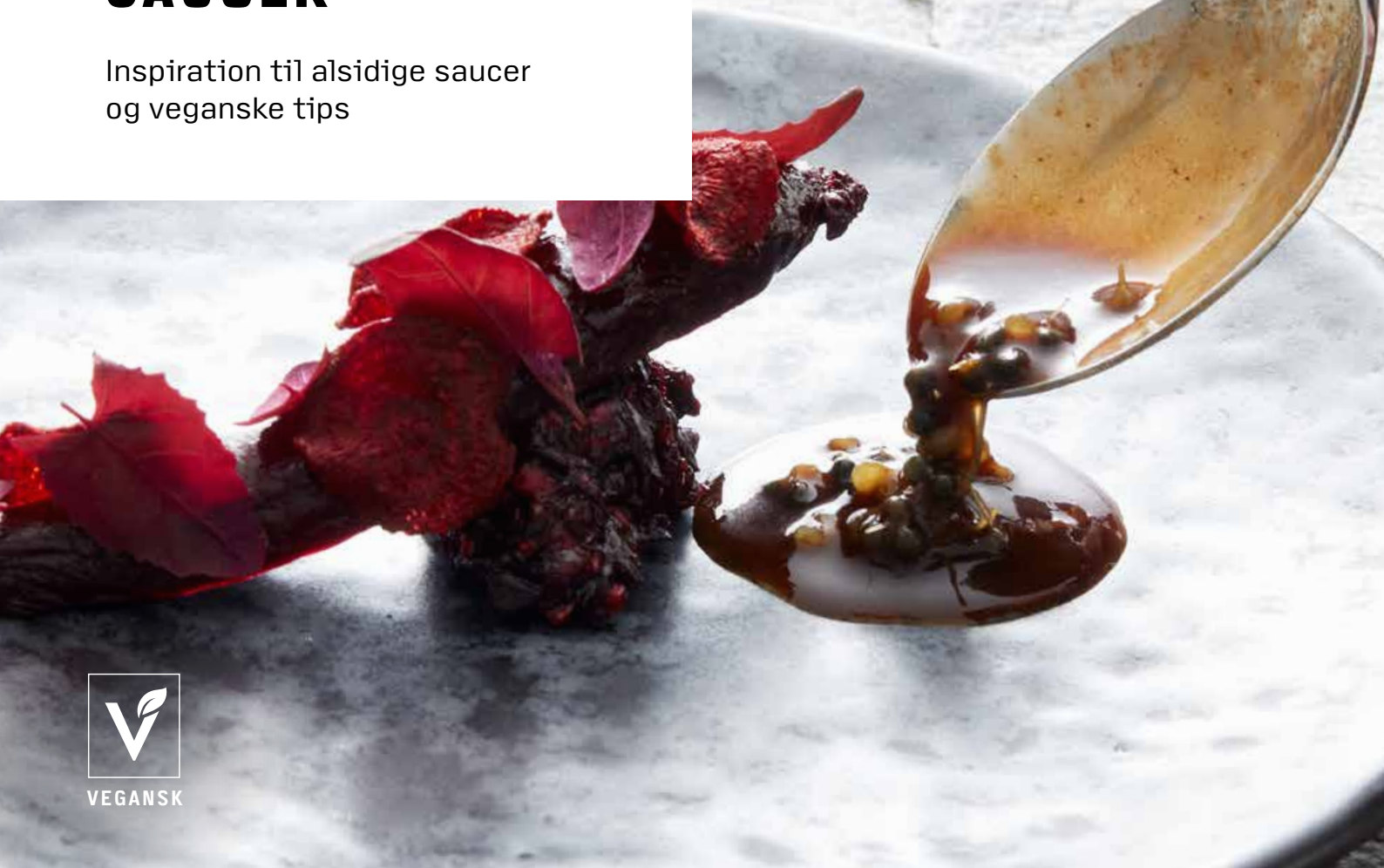
OSCAR

SIGNATURE
GRØNSAGS

Demi Glace

**VEGANSKE
SAUCER**

Inspiration til alsidige saucer
og veganske tips



VEGANSK

Hemt

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.



SE MERE OM
INGREDIENSERNE
KLIK HER

OSCAR Signature Grønsags Demi Glace

1 l karton

Varenr. 12442148



V Vegansk

G Glutenfri

L Laktosefri

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

OSCAR

Madeira

MADEIRSAUCE

2 stk porre
2 stk skalotteløg
2,5 dl tør Madeira
1 ltr OSCAR Signature Grønsags Demi Glace
20 ml OSCAR Stegt Smag krydderi
10 g OSCAR Premium Fermenteret
Peber pasta
OSCAR Jævner
salt og peber

1. Rist porre og løg godt af i lidt olie, tilsæt 2 dl Madeira, og lad det inddampe ca. 50 %.
2. Tilsæt Grønsags Demi Glace og reducer med ca. 20 % og sigt herefter saucen.
3. Smag til med Stegt Smag, Fermenteret Peber og den ikke reducerede Madeira.
4. Jævn til ønsket konsistens og smag til med salt og peber

SVAMPERAGOUT PÅ MADEIRSAUCE,
MED TØRRET OG FRISK KØRVEL

OSCAR

Olivien

SE VORE
ANDRE VEGANSKE
SIGNATURE
PRODUKTER
[KLIK HER](#)

SAUCE MED REHYDRERET OLIVEN

15 stk sorte oliven uden sten
2 spsk olivenolie
1 ltr OSCAR Signature Grøntsags Demi Glace
30 stk dehydrerede sorte oliven
0,5 dl sherryeddike
salt og peber
evt. OSCAR Jævner

1. Finthak de sorte oliven og sauté af i olivenolie.
2. Tilsæt Grøntsags Demi Glacen og give et opkog.
3. Knus de dehydrerede sorte oliven, tilsæt dem til saucen og lad den simre til de rehydrerer.
4. Smag saucen til med sherryeddike, salt og peber.

STEGTE GNOCCHI MED TRAGT
KANTARELLER, MORKLER,
SPINAT OG REHYDRERET
OLIVENSAUCE

OSCAR

Hvidvin



HVIDVINSSAUCE

1 ltr	OSCAR Signature Grønsags Demi Glace
40 g	OSCAR Premium Hvidvin Reduktion
20 g	mørk balsamicoeddike
¼ bdt	frisk timian
1 stk	citron, skallen heraf
	salt og peber
	evt. OSCAR Jævner

1. Kog Grønsags Demi Glace, Hvidvin Reduktion samt balsamicoeddiken ind med ca. 15 %.
2. Tilsæt timian og citronskal og lad saucen trække til den har fået den ønskede smag af timian og citron.
3. Smag til med salt og peber og jævn eventuelt.

LÆR PREMIUM
PASTE BEDRE AT
KENDE
[KLIK HER](#)

SALTBAGT OG GRILLET KNOLDESELLERI
MED HVIDVINS SAUCE, HENGEMTE
BÆR OG BLOMSTER

OSCAR

Escabèche



SAUCE ESCABÈCHE

- 1 stk fennikel
- 2 stilke blegselleri
- 1 stk rød peberfrugt
- 2 spsk olivenolie
- 1 ltr OSCAR Signature Grønsags Demi Glace
- 30 g OSCAR Premium Hvidvin Reduktion
- 1 stk citron, saften heraf
- salt og peber
- 2 stk tomat uden skind
- friskhakket persille

1. Skær fennikel, blegselleri og peberfrugt i brunoise og sauter af i olivenolie.
2. Tilsæt Grønsags Demi Glace og Hvidvin Reduktion og giv saucen et opkog.
3. Smag til med friskpresset citronsaft, salt og peber.
4. Tilsæt lige inden servering tomatconcassé og finthakket persille

SE FLERE
TIPS & TRICKS
[KLIK HER](#)

BRUG DEMI GLACE TIL AT REHYDRERE DIN RODFRUGTER I

Rødbede tartar på tørrede
rødbeder rehydreret i OSCAR
Grøntsags Demi Glace og solbær-
eddike med friterede kapers.



Tips & Tricks