



Own the taste

OSCAR® Såser

Färdig att använda



Vi presenterar OSCAR® Pepparsås Färdig att använda

OSCAR® Pepparsås är en djup och kraftfull sås med distinkt smak av peppar, rött vin och Demiglace.

- Med en blandning av grönpepparkorn samt torkade och fermenterade svartpepparkorn får såsen en komplex, kraftig och aromatisk profil.
- Blanka av såsen med smör och servera till biff. Använd den som bas för en klassisk krämig sås eller använd den helt enkelt som penslad glasyr.
- OSCAR® Pepparsås kan enkelt kombineras med alla OSCAR® Signature fond, OSCAR® Fond koncentrat och övriga såser i Färdig-att-använda serien.

Pepparsås
1 l paket
Varunr. 12575504
EAN 8445291065215

OSCAR®

**PEBER
SAUCE**

**PEPPARSÅS
PIPPURIKASTIKE**

KLAR TIL BRUG
FÄRDIG ATT ANVÄNDA
KÄYTTÖVALMIS

LAKTOSEFRI
LAKTOSFRI
LAKTOOSITON

GLUTENFRI
GLUTEENITON

1L



PM61706F-02

Utvecklade av kockar för kockar

OSCAR® Sauce Espagnole, OSCAR® Rödvinssås och nyheten OSCAR® Pepparsås är klar att använda som grundsås i ditt recept. OSCAR® Paprikasås är klara att serveras efter en lätt uppvärmning.

Alla såsarna kan även fungera som en bas att bygga vidare på. Möjligheterna är många.

Fördelar för dig:

- Kan smaksättas och användas tillsammans med resten av OSCAR®-sortimentet.
- Du sparar arbetsprocesser och tid i köket och får en garanterat utsökt produkt – varje gång.
- Du har en fast menyberäkning.
- Du behöver inte oroa dig för att såsen skär sig eller blir för tunn.
- I öppnad förpackning förvaras OSCAR® såser i rumstemperatur. Öppnad förpackning ska förvaras i kylskåp, max 3 dagar.





Viltsås

10 portioner

500 g	OSCAR® Pepparsås
100 g	vispgrädde
20 g	OSCAR® Viltfond koncentrat
10 g	blåmögelost
10 g	vinbärsgeleé

Gör så här:

1. Värm upp såsen tillsammans med vispgrädde.
2. Blanda i OSCAR Viltfond, ost och vinbärsgeleé.
3. Smaka av efter behov.

Lammsås med ramslök

10 portioner

500 g	OSCAR® Pepparsås
50 g	balsamico glaze
20 g	OSCAR® Lammfond koncentrat
	ramslöksolja

Gör så här:

1. Värm upp såsen under omrörning, smaka av med balsamico glaze och OSCAR® Lammfond koncentrat.
2. Tillsätt ramslöksolja strax före servering.

Peppersås

10 portioner

500 g	OSCAR® Pepparsås
75 g	smör
20 g	gastrique
	salt

Gör så här:

1. Värm upp såsen under omrörning och blanka av med smör.
2. Smaka av med gastrique och salt.

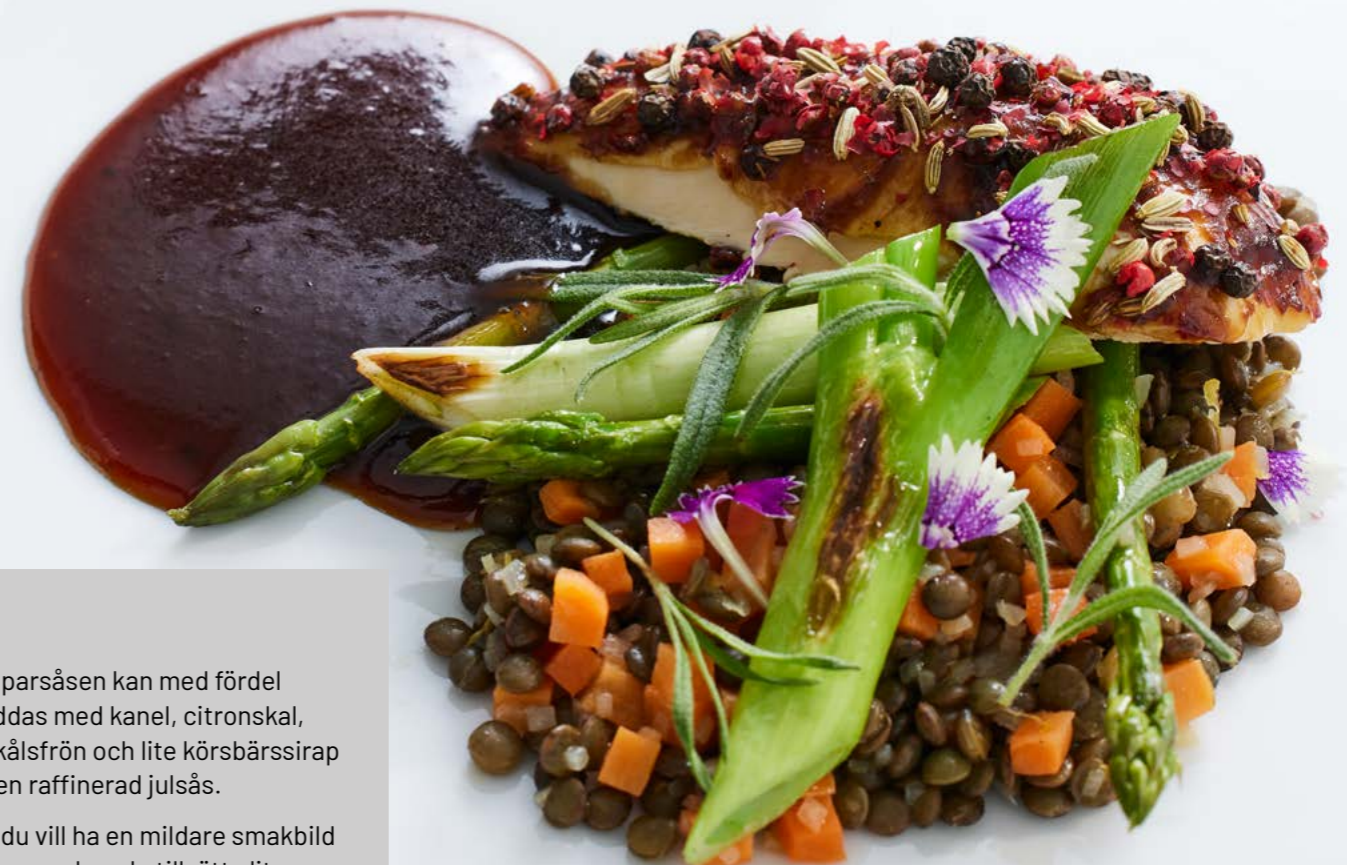
Krämig pepparsås

10 portioner

500 g	OSCAR® Pepparsås
200 g	grädde
50 g	smör
	konjak
	salt

Gör så här:

1. Sås och grädde blandas och reduceras med 20 %.
2. Blanda i smör och smaka av med konjak och salt.



Tips:

- Pepparsåsen kan med fördel kryddas med kanel, citronskal, fänkålsfrön och lite körsbärssirap för en raffinerad julsås.

Om du vill ha en mildare smakbild av peppar kan du tillsätta lite OSCAR® Signature Fond eller OSCAR® Signature Demiglace.

Aromatisk skaldjursbisque med paprika och ravioli

10 portioner

400 g	OSCAR® Signature Skaldjursfond
500 g	OSCAR® Paprikasås
30 g	OSCAR® Asiatisk Fond koncentrat
50 g	smör
150 g	crème fraiche 38 % citronsaft salt och peppar

Gör så här:

1. Blanda Signature Skaldjursfond och Paprikasås i en kastrull. Värm upp och låt sjuda på svag värme i 10 minuter.
2. Tillsätt Asiatisk Fond, kalla smörtärningar och crème fraiche när soppan har sjudit. Blanda tills det tjocknar.
3. Smaka av med citronsaft, salt och peppar.
4. Om du vill ge din bisque extra koncentrerade skaldjurssmak, tillsätt 40 g OSCAR® Havskräftsfond koncentrat.

Rekommendationer och serveringsförslag:

Använd till exempel soppan som bas till en krämig musselsoppa.

Pochera fiskbitarna i soppan på låg värme och tillsätt ångkokta grönsaker.

Servera med fylld ravioli eller och avnjut tillsammans med nybakat bröd.



Paprika töttött

10 portioner

800 g	ris
250 g	vatten
800 g	italiensk salsicciakorv
60 g	OSCAR® Premium Fermenterad Peppar pasta
40 g	vitlökspuré
5	paprikor
600 g	OSCAR® Paprikasås

Gör så här:

1. Blötlägg riset i kallt vatten i 5 minuter och sila sedan bort vattnet. Blanda riset med italiensk salsicciakorv utan skinn,
2. Premium Fermenterad Peppar pasta, vitlökspuré och lite vatten tills det är en lös färs.
3. Skär av toppen av paprikorna och spara. Skölj paprikorna och ta bort kärnorna. Fyll paprikorna helt med färsen och sätt på
4. toppen igen. Lägg de fyllda paprikorna i en ugnsfast form och häll över Paprikasås.
5. Bräsa paprikorna under lock i 180 grader i en och en halv timme tills riset är mjukt.

Rekommendationer och serveringsförslag:

Rätten kan lagas med hackad svamp och lite OSCAR® Svampfond koncentrat för ett välsmakande vegetariskt alternativ.



Baskisk rökt kyckling med oliv och vitlök

10 portioner

1,25 kg	kycklingfilé
20 g	Piment d'Espelette olja
30	gröna oliver
30	vitlösklyftor, syltade
600 g	OSCAR® Paprikasås
25 g	OSCAR® Rök Smak krydda

Gör så här:

1. Vänd kycklingbitarna i piment d'Espelette och stek i lite olja tills de får fin färg. Ta av kycklingbitarna från stekpannan och stek de gröna oliverna och inlagd vitlök i samma panna i några minuter.
2. Tillsätt Paprikasås, Rök Smak krydda och låt såsen sjuda i ett par minuter.
3. Lägg tillbaka kycklingbitarna i såsen och låt allt bli ordentligt uppvärmt.

Rekommendationer och serveringsförslag:

Garnera rätten med hackade örter, brödkrutonger och lite extra rökt paprika.

Servera rätten med polenta, stekt gnocchi eller kokt ris.



Romescosås

10 portioner

1 l	OSCAR® Paprikasås
350 g	rostad mandel
350 g	brödkrutonger
1 tsk	Piment d'Espelette
45 g	sherryvinäger
350 g	olivolja
	salt och peppar

Gör så här:

1. Kog Paprika Sausen op under omröring og køl den af et par minutter. Tilsæt herefter ristede mandler, brødcrutoner, piment d'Espelette, sherryvineddike og olivenolie.
2. Blitz ingredienserne sammen i en blender, ønskes det at saucen er meget glat, så blendes den længere.
3. Smag til med salt og peber, og tilsæt eventuelt en anelse vand, hvis den er for tyk.

Rekommendationer och serveringsförslag:

Koka upp Paprikasås under omrörning och låt den svalna i några minuter. Tillsätt sedan rostad mandel, brödkrutonger, piment d'Espelette, sherryvinäger och olivolja.

Mixa samman ingredienserna i en mixer, vill du att såsen ska vara mycket slät ska den mixas längre.

Smaka av med salt och peppar och tillsätt eventuellt lite vatten om den är för tjock.



Peposo med oxsvans

10 portioner

1,2 kg	oxsvans
	olja
550 g	OSCAR® Rödvinssås
550 g	OSCAR® Sauce Espagnole
30 g	OSCAR® Premium FermenteradPeppar pasta
30 g	OSCAR® Premium Rödvin & Portvinsreduktion
30 g	OSCAR® Premium Fermenterad Vitlök pasta
300 g	vatten

Gör så här:

1. Bryn oxsvansarna i en mycket varm gryta med olja.
2. Ta upp oxsvansarna ur grytan och tillsätt i stället alla OSCAR®-produkter samt vatten. Vispa under uppvärmning.
3. Lägg tillbaka de brynta oxsvansarna i grytan.
4. Bräsera under lock i 1 timme eller tills oxsvansarna är mjuka.

Rekommendationer och serveringsförslag:

Om du vill ha en tjockare sås kan den reduceras ytterligare, utan svansar, och under omrörning.

Servera med polenta och en fräsch bitter sallad.



Sauce Bordelaise

10 portioner

50 g	schalottenlök, finhackad smör
400 g	OSCAR® Rödvinssås
300 g	OSCAR® Sauce Espagnole
45 g	OSCAR® Premium Rödvin & Portvinsreduktion salt och peppar oxmärg

Gör så här:

1. Fräs de skivade schalottenlökarna i smör tills de är mjuka och klara.
2. Tillsätt Rödvinssås, Sauce Espagnole och Premium Rödvin & Portvinsreduktion.
3. Koka upp såsen och låt sjuda i 5 minuter.
4. Smaka av med nymalen peppar och salt.
5. Tillsätt rostad oxmärg.

Rekommendationer och serveringsförslag:

Sauce Bordelaise är en kraftig sås som passar bra till alla typer av kött.

Tillsätt ev. tryffelpasta för att få en tryffelsås med djup smak.



Sauce Africaine

10 portioner

100 g	färska mogna tomater, tärnade olja
500 g	OSCAR® Sauce Espagnole Tabasco-sås salt och peppar
50 g	röd paprika, skuren i tärningar
50 g	grön paprika, skuren i tärningar
15 g	färsk jalapeño, finhackad
20 g	schalottenlök, finhackad
40 g	salladslök, hackad
50 g k	örsbärstomater, halv örter, skivade

Gör så här:

1. Tillsätt lite olja i en varm kastrull och rosta de färska och mogna tomaterna tills de får lite färg.
2. Tillsätt Sauce Espagnole och låt det koka ihop med tomaterna under omrörning.
3. Smaka av basen ordentligt med droppar av tabasco, salt och nymalen peppar.
4. Tillsätt alla finhackade grönsaker och örter i den varma basen, koka i 1 minut och servera.

Rekommendationer och serveringsförslag:

Såsen kan serveras till fisk, fågel eller grillat kött.

Vill du ha en stark och kraftigare sås kan du tillsätta chili eller mer jalapeño.





Rødvinsås
1 l Paket

Varunr. 101050
EAN 5709347169740

GF **LF**

Pepparsås
1 l Paket

Varunr. 12575504
EAN 8445291065215

GF **LF**

Rødvinsås
9,4 l / 10 kg bag in box

Varunr. 296343
EAN 5709347175024

GF **LF**

Sauce Espagnole
1 l Paket

Varunr. 01904
EAN 5709347015085

GF **LF**

Paprikasås
1 l Paket

Varunr. 12561872
EAN 8445290855152

GF **LF**

Sauce Espagnole
9,7 l / 10 kg bag in box

Varunr. 12511452
EAN 8445290114679

GF **LF**

GF Glutenfri **LF** Laktosfri



Own the taste

PROUD MEMBER OF
SOLINA



OSCAR A/S
Industrivej 36
DK-4683 Rønnede
Tlf.: +45 56 79 22 22
E-mail: OSCAR@OSCAR.dk
Instagram: [@OSCARnordic_food](https://www.instagram.com/OSCARnordic_food)
www.OSCARnordic.se