



Own the taste

OSCAR®

**Flavours
of Asia**



OSCAR®

い
た
だ
き
ま
す

Med inspiration från det asiatiska köket

Asiatisk matlagning har blivit mer populärt på svenska restauranger. Fokus på färskhet, umami och fina kryddor lockar allt fler kockar inspirerade av österländska tekniker och minimalism.

Fusionen av asiatisk matkultur och nordiska råvaror skapar nya smaker som tilltalar nyfikna gäster. Asiatisk street food, ramen och miso har blivit en stapelvara på menyer över hela landet.

Därför lanserar OSCAR® nu en serie asiatiskt inspirerade produkter som gör det enklare att integrera asiatiska smaker och rätter i dina menyer. Använd den här broschyren som inspiration.

Varsågod! Eller som de säger på japanska före en god måltid: **Itadakimasu.**



OSCAR® Signature Ramen Tori Paitan

Denna produkt har utvecklats baserat på den autentiska japanska Tori Paitan – en kokt kycklingbuljong känd för sin krämiga, nästan mjölkvita karaktär och intensiva umami.

Vanligtvis kräver denna bas flera timmars tillagning för att uppnå rätt djup och fyllighet.

Med OSCAR® Signature Ramen Tori Paitan får du en färdig produkt med exakt den balans och rundhet som gör ramen-upplevelsen autentisk.

Den är perfekt för klassiska smaker som Shio- eller Shoyu-ramen, eller som utgångspunkt för mer moderna och kreativa tolkningar.

Tillsätt din egen olja eller ditt eget fett, såsom kyckling- eller ankfett, och bygg upp smaken med tillbehör som ägg, svamp, kött, tång eller grönsaker.

Signature Ramen
Tori Paitan
1 l paket
Varunr. 296640
EAN 5709347184699



OSCAR® Miso Buljong pasta

Denna buljongpasta är gjord på fermenterad miso och ger både fyllighet och komplexitet. Den fungerar både som bas i vegetariska och veganska ramenalternativ och som smakförstärkare i kombination med andra buljonger.

Använd den i vinägretter, marinader eller glasyrer, eller låt den stå ensam i en misosoppa med tofu och sjögräs. Smaken är djup, rik på umami och balanserad, och konsistensen gör den lätt att arbeta med.

**Miso Buljong
pasta**

1 kg hink

Varunr. 296641

EAN 5709347184774







鶏
白
湯
ラ
ー
メ
ン

Tori Paitan Ramen

10 portioner

- 3 st pak choi
- 2 salladslökar
- 450 g nudlar
- 2 l OSCAR® Signature Ramen Tori Paitan
- 10 sojamarinerade ägg

Gör så här:

1. Skölj pak choi och salladslök noggrant för att få bort jord. Skär pak choi i fyra delar och hacka salladslöken fint.
2. Koka upp vatten i en kastrull och koka nudlarna enligt anvisningarna. Tillsätt pak choi när det är 2 minuter kvar av tillagningstiden.
3. Koka upp Tori Paitan och häll den över de kokta nudlarna och pak choi. Strö över salladslök.

Ramen - en skål full av möjligheter

Ramen - en skål full av möjligheter Ramen är mer än en japansk klassiker - det är en mångsidig, näringsrik rätt med global räckvidd som inbjuder till kreativ tolkning.

I Japan är ramen en populär maträtt. Ramen kan fungera som en meny rätt eller en koncepträtt med tillbehör. Ramen kan vara fyllig eller lätt och fermenterad.

Med fokus på smak och balans möjliggör det hållbar, säsongsbetonad matlagning med överskotts råvaror.

Tips och serveringsförslag:

Denna ramensoppa kan smaksättas med en valfri tare eller en aromatisk olja.

Rätten kan varieras med olika tillbehör. Prova bonitoflingor, enoki-svampar, bakade körsbärstomater eller hackat och stekt kycklingkött.



ゆ
ず
鶏
パ
イ
タ
ン

Yuzu Tori Paitan Skum

10 portioner

5 dl	OSCAR® Signature Ramen Tori Paitan
10 g	salt
2 g	xantangummi
30 g	yuzu-juice

Gör så här:

1. Tori Paitan upphettas till 70°C och salt och xantangummi tillsätts. Mixa med en stavmixer tills det är upplöst.
2. Tillsätt yuzu-juice.
3. Häll blandningen i en sifon, tillsätt en patron och skaka noggrant.
4. Håll sifonen varm vid 60°C tills den ska användas.

Tips och serveringsförslag:

Yuzu kan utelämnas och ersättas med vitlöksolja eller någon annan aromatisk smak. Passar utmärkt till mild fisk och färska grönsaker.







味噌汁

Misosoppa

10 portioner

- 20 g torkad kombu-tång
- 1 l vatten
- 75 g OSCAR® Miso Buljong pasta
- 300 g mjuk tofu, skuren i tärningar
- 100 g salladslök, finhackad

Gör så här:

1. Lägg kombu i blöt i kallt vatten i 30 minuter. Värm upp, sänk sedan långsamt vattnet till strax under kokpunkten och ta bort kombun innan det börjar koka.
2. Tillsätt misopastan och vispa tills den är helt upplöst.
3. Låt soppan sjuda på låg värme i 5-10 minuter utan att koka.
4. Smaka av och justera med extra misopasta eller lite lätt sojasås efter behov.
5. Servera med bitar av mjuk tofu och finhackad kombu.

Tips och serveringsförslag:

Denna misosoppa kan kombineras med alla typer av grönsaker.



味噌
グラッセ

Miso glace till Kushiyaki

10 portioner

150 g OSCAR® Miso Buljong pasta
50 g mörk soja
50 g rörsocker
25 g olja, sesamolja eller neutral olja

Gör så här:

1. Lägg alla ingredienser i en skål och rör om ordentligt.
2. Kan användas varm eller kall – pensla på spett med kyckling, fisk eller grönsaker under de sista minuterna på grillen (flera lager ger mer smak och glans).

Tips och serveringsförslag:

Kan även användas som marinad för ugnsbakning eller glaserung.







味噌
ソ
ース

Misosås med brynt smör

10 portioner

- 150 g smör
- 75 g OSCAR® Miso Buljong pasta
- 25 g mörk soja
- 20 g risvinsvinäger
- peppar

Gör så här:

1. Smält smöret i en kastrull och bryn det tills det luktar nötigt och har en gyllenbrun färg. Vassle bör inte silas bort.
2. Ta bort kastrullen från värmen och rör ner misobasen i det varma smöret.
3. Tillsätt sojasås och vinäger.
4. Krydda med svartpeppar och, om så önskas, lite extra syra eller sötma.
5. Serveras varm.

Tips och serveringsförslag:

Såsen kan till exempel användas med bakad hokkaido-pumpa eller grillad bläckfisk.



味噌
ビネグレット

Miso vinaigrette

10 portioner

25 g	OSCAR® Asiatisk Fond koncentrat
25 g	OSCAR® Miso Buljong pasta
20 g	socker
40 g	risvinsvinäger
100 g	vatten
25 g	soja
30 g	limesaft
250 g	neutral olja

Gör så här:

1. Blanda först Asiatisk Fond koncentrat, Miso Buljong pasta och socker.
2. Tillsätt sedan risvin, vatten, sojasås och limejuice.
3. Avsluta med att blanda i oljan.

Tips och serveringsförslag:

Prova vinägretten med tunt skivade grönsaker
bestrött med sesamfrön.







塩 ラ ー メ ン

Shio Ramen med saltad citron

10 portioner

- 40 körsbärstomater
- 100 g neutral olja
- salt
- 250 g silverlök eller schalottenlök
- 50 g vitlök
- 150 g OSCAR® Premium Citron pasta
- 1 l vatten
- 1 l OSCAR® Signature Kycklingbuljong
- 50 g OSCAR® Grönsaksfond koncentrat
- 450 g nudlar
- 10 sojamarinerade ägg
- Sojabräserad fläskfilé

Gör så här:

1. Vänd tomaterna med lite olja och salt och baka dem i ugnen på 110°C i 1,5 timmar.
2. Förbered taren. Hacka löken fint och karamellisera på låg värme tills den är gyllenbrun. När den svalnat, smaksätt med Premium Citron pasta och extra salt. Smaken ska vara intensiv och tydligt salt.
3. Koka upp vatten, buljong och fond koncentrat. Smaka av soppan med tare, eller tillsätt tara direkt i skålen vid servering.

Tips och serveringsförslag:

Soppan kan även tillagas i en vegansk version med OSCAR® Signature Grönsaksbuljong Ekologisk och OSCAR® Veganska Kycklingsmak krydda.



Phở Bò

P
h
ở

B
ò

10 portioner

- 2 st gul lök
- 1/2 bit ingefärsrot
- 2 vitlöksklyftor
- 60 g OSCAR® OSCAR® Oxbuljong pasta
- 2 l vatten
- 40 g fisksås
- 1 tsk korianderfrön
- 1 tsk fänkålsfrön
- 1 tsk kryddnejlika
- 1 tsk kardemummakapslar
- 4 st stjärnanis
- 1 kanelstång
- 2 msk farinsocker
- salt och socker
- 1 kg oxbringa
- risnudlar
- salladslökar
- thailändsk basilika
- mynta
- lime

Gör så här:

1. Rosta lök, ingefära och vitlök i en torr panna tills de får en lätt grillad kant.
2. Koka upp buljongpastan, vattnet och fisksåsen och tillsätt sedan den rostade löken och ingefäran tillsammans med kryddor och farinsocker.
3. Lägg oxbringan i en separat stekpanna. Tillsätt kallt vatten och koka upp det. Blanchera köttet i 3 minuter och skölj sedan noggrant i kallt vatten. Lägg över köttet i grytan med buljongen.
4. Låt köttet sjuda i pho-basen tills det är mört. Sila buljongen och låt köttet vila i den i en timme.
5. Smaka av soppan med salt och socker.
6. Servera med risnudlar, färska örter och färskpressad lime.

Tips och serveringsförslag:

Om man önskar ett alternativ till nötkött kan rätten enkelt tillagas med OSCAR® Hönsbuljong pasta genom att följa samma procedur.







割
包

Guà bāo

10 portioner

- 1,5 kg fläskfilé
- salt
- olja (för att bryna)
- 1 l vatten
- 100 g OSCAR® Premium Fermenterad Peppar pasta
- 250 g mörk soja
- 50 g farinsocker
- 5 vitlöksklyftor, krossade
- 4 st stjärnanis
- 20 bao bröd
- koriander
- rostad lök
- lätt inlagd gurka

Gör så här:

- Skåra sidfläsket, salta det och bryn det runt om i olja.
- I en kastrull, tillsätt vatten, OSCAR® Premium Fermenterad Peppar pasta, soja, farinsocker, vitlök och stjärnanis och koka upp.
- Lägg fläskköttet i den varma saltlaken och stek det täckt i ugnen i 160°C i cirka 3 timmar eller tills det är mört.
- Skivor av det bräserverade köttet glaseras i den reducerade buljongen.
- Servera i nyångade bāo-bröd med garnering.

Tips och serveringsförslag:

Den bräserverade grisen kan också serveras på ris.



牛肉面汤

Taiwanesisk oxe och nudelsoppa

10 portioner

- 2 kg nötbog i stora tärningar
olja (för att bryna)
- 2 lökar, delade i fyra delar
- 6 vitlöksklyftor, krossade
- 100 g ingefära, skivad
- 1 tsk Szechuanpeppar, krossad
- 5 st stjärnanis
- 2 kanelstänger
- 200 g mörk soja
- 200 g risvin
- 30 g chili-olja
- 100 g farinsocker
- 1 tsk tomatpuré
- 1 l OSCAR® Signature Köttbuljong
- 1 l vatten
- vetenudlar
- grönsaker och örter

Gör så här:

1. Bryn köttet ordentligt i olja på alla sidor och ta sedan bort från pannan.
2. Rosta lök, vitlök, ingefära och kryddor i samma panna tills de är lätt karamelliserade.
3. Tillsätt soja, risvin, chiliolja, farinsocker, tomatpuré, OSCAR® Signature Köttbuljong och vatten.
4. Lägg tillbaka köttet i pannan. Koka upp rätten och låt sjuda under lock i 2,5-3 timmar tills köttet är mört.
5. Sila soppan och smaka av med mer soja, buljong eller socker
6. Koka vetenudlarna och lägg dem i en skål. Toppa med kött, varm soppa, grönsaker och örter.









Own the taste



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