

Puljonki®

Own the taste

Puljonki® Kastike

Käyttövalmis

OSCAR®



Kokkien kehittämät Tuotteet ammattilaisille

Puljonki® Sauce Espagnole Special on käyttövalmis kastikepohja. Puljonki® Keittiömestarin Punaviinikastike ja uusi Puljonki® Kermainen Paprikakastike ovat valmiita tarjoiltaviksi miedon kuumennuksen jälkeen. Molemmat kastikkeet toimivat myös pohjana jatkokehittelylle. Mahdollisuuksia on monia.

Sinun etusi:

- Säästät aikaa ja työvaiheita keittiössä ja saat aina tasalaatuisen tuotteen.
- Helppo hinnoitella osaksi annosta.
- Kestää hyvin lämpösäilytystä.
- Puljonki®-kastikkeet säilyvät avaamattomina huoneenlämmössä. Säilyvyys avattuna jääkaapissa enintään 3 päivää.



Aromaattinen äyriäisbisque Paprikan ja raviolin kera

10 annosta

400 g	Puljonki Signature Äyriäis Fond
500 g	Puljonki® Kermainen Paprikakastike
30 g	OSCAR® Aasialainen Fondi tiiviste
50 g	voita
150 g	ranskankermaa (38 % sitruunamehua suolaa ja pippuria

Valmistusohje:

1. Sekoita Äyriäisfondi ja Paprikakastike kattilassa. Kuumenna ja anna kiehua hiljalleen miedolla lämmöllä 10 minuuttia.
2. Kun keitto on kiehunut, lisää Aasialainen Fondi, kylmää voita kuutioina ja ranskankerma. Sekoita, kunnes seos sakenee.
3. Mausta sitruunamehulla, suolalla ja pippurilla.
4. Jos haluat lisätä bisque-mausteseokseen tiivistettyä äyriäismakua, lisää 40 g OSCAR® Keisarihummerifondi tiiviste.

Suositukset ja tarjoiluohjeet:

Käytä keittoa esimerkiksi kermaisen simpukkakeiton pohjana.

Hauduta kalanpaloja keitossa miedolla lämmöllä ja lisää höyrytetty vihannekset.

Tarjota täytettyjen raviolien kanssa tai nauti vastapaistetun leivän kera.



Paprikat tölött

10 annosta

800 g	riisiä
250 g	vettä
800 g	italialaista salsicciamakkaraa
60 g	OSCAR® Premium Fermentoitu Pippuritahna
40 g	valkosipulipyreetä
5	paprikaa
600 g	Puljonki® Kermainen Paprikakastike

Valmistusohje:

1. Liota riisiä kylmässä vedessä 5 minuuttia ja siivilöi vesi pois. Sekoita riisin joukkoon italialainen nahaton salsicciamakkara, Fermentoitu Pippuritahna, valkosipulipyree ja tilkka vettä, kunnes seos on irtonaista.
2. Leikkaa paprikan yläosa pois ja säilytä. Huuhtelee paprikat ja poista niistä siemenet. Täytä paprikat tiiviisti makkaraseoksella ja pane kansi takaisin. Aseta täytetyt paprikat uunivuokaan ja kaada päälle Paprikakastike.
3. Paista paprikoita kannen alla 180 asteessa puolitoista tuntia, kunnes riisi on kypsää.

Suosituksien ja tarjoiluohjeet:

Ruoan voi valmistaa myös sienirouheesta, ja maukkaan kasvisvaihtoehdon saat lisäämällä tilkan OSCAR® Sienifondia tiiviste.



Baskilaista savustettua kanaa oliivien ja valkosipulin kera

10 annosta

1,25 kg	broilerinfileetä
20 g	Piment d'Espeletteä öljyä
30	vihreitä oliiveja
30	pikkelöityä valkosipulinkynttä
600 g	Puljonki® Kermainen Paprikakastike
25 g	OSCAR® Savu Maku mauste

Valmistusohje:

1. Kääntelee kananpalat piment d'Espeletteessä ja paista öljytilkassa, kunnes ne saavat väriä. Poista kananpalat pannulta ja paista samassa pannussa vihreitä oliiveja ja pikkelöityä valkosipulia muutaman minuutin ajan.
2. Lisää Paprikakastike ja Savu Maku mauste ja anna kastikkeen kiehua hiljalleen muutaman minuutin ajan.
3. Laita broilerinpalat takaisin kastikkeeseen ja anna niiden kuumeta.

Suosituksien ja tarjoiluohjeet:

Ripotele pinnalle hienonnettuja yrttejä, leipäkruunonkeja ja savupaprikajauhetta.

Tarjoile polentan, paistettujen gnocchien tai keitetyn riisin kanssa.



Romescoastike

10 annosta

1 l	Puljonki® Kermainen Paprikastike
350 g	paahdettuja manteleita
350 g	leipäkruvonkeja
1 tl	Piment d'espellette
45 g	sherryviinietikkaa
350 g	oliiviöljyä
	suolaa ja pippuria

Valmistusohje:

1. Kiehauta Paprikastike ja anna sen jäähtyä muutama minuutti. Lisää sitten paahdettu manteli, leipäkruvonkit, piment d'espellette, sherryviinietikka ja oliiviöljy.
2. Sekoita ainekset tehosekoittimessa. Saat sileämmän kastikkeen sekoittamalla sitä pidempään.
3. Mausta suolalla ja pippurilla. Lisää tarvittaessa hieman vettä, jos kastike on liian sakeaa.

Suosituksien ja tarjoiluohjeet:

Tämä ruokaohje on herkullinen ja rustiikkinen romesco, joka sopii täydellisesti dippikastikkeeksi tai erilaisten ruokien lisukkeeksi.

Romesco on parhimmillaan seuraavana päivänä kun maut ovat tiivistyneet.

Tarjota dippikastikkeena grillatun ruoan kanssa, tapaspöydällä tai voileivän päällä.



Peposo ja naudan hännät

10 annosta

1,2 kg	naudan häntiä öljyä
550 g	Puljonki® Keittiömestarin Punaviinikastike
550 g	Puljonki® Sauce Espagnole Special
30 g	OSCAR® Premium Fermentoitu Pippuritahna
30 g	OSCAR® Premium Punaviini & Portviini Reduktio
30 g	OSCAR® Premium Fermentoitu Valkosipulitahna
300 g	vettä

Valmistusohje:

1. Ruskista naudan hännät öljyssä kuumassa kattilassa.
2. Nosta naudan hännät kattilasta ja lisää Puljonki® Keittiömestarin punaviinikastike ja kaikki OSCAR®-tuotteet sekä vesi. Vatkaa kuumennuksen aikana.
3. Laita ruskistuneet naudan hännät takaisin kattilaan.
4. Hauduta kannen alla 1 tunnin ajan tai kunnes hännät ovat pehmeitä.

Suosituksset ja tarjoiluohjeet

Jos haluat sakeamman kastikkeen, voit keittää sitä edelleen ilman häntiä ja sekoittaen.

Tarjoile polentan ja tuoreen kitkerän salaatin kanssa.



Sauce Bordelaise

10 annosta

50 g	hienonnettua salottisipulia voita
400 g	Puljonki® Keittiömestarin Punaviinikastike
300 g	Puljonki® Sauce Espagnole Special
45 g	OSCAR® Premium Punaviini & Portviini Reduktio suolaa ja pippuria naudan luuydintä

Valmistusohje:

1. Kuullota hienonnettua salottisipulia voissa, kunnes se on pehmeää ja läpikuultavaa.
2. Lisää Punaviinikastike, Sauce Espagnole ja Punaviini & Portviini Reduktio.
3. Kiehauta ja anna kiehua hiljalleen 5 minuuttia.
4. Mausta vastajauhetulla pippurilla ja suolalla.
5. Lisää paahdettu naudanluuydin.

Suosituksien ja tarjoiluohjeet:

Sauce Bordelaise on voimakas kastike, joka sopii hyvin kaikenlaisten lihojen kanssa.

Lisää halutessasi tryffelitahnaa, jolloin saat syvämakuisen tryffelikastikkeen.



Sauce Africaine

10 annosta

100 g	tuoreita kypsiä tomaatteja kuutioina öljyä
500 g	Puljonki® Sauce Espagnole Special Tabasco-kastike suolaa ja pippuria
50 g	punaista paprikaa kuutioina
50 g	vihreää paprikaa kuutioina
15 g	tuoretta jalapeñoa hienonnettuna
20 g	salottisipulia, hienonnettuna
40 g	viipaloitua kevätsipulia
50 g	puolikkaita kirsikkatomaatteja yrttejä, pilkottuina

Valmistusohje:

1. Lisää kuumaan kattilaan hieman öljyä ja paahda tuoreita ja kypsiä tomaatteja, kunnes ne saavat hieman väriä.
2. Lisää Sauce Espagnole ja keitä tomaattien kanssa koko ajan sekoittaen.
3. Mausta pohja hyvin tabascolla, suolalla ja vastajauhetulla pippurilla.
4. Lisää kaikki hienonnetut vihannekset ja yrtit lämpimään pohjaan, keitä 1 minuutti ja tarjoile.

Suosituksien ja tarjoiluohjeet:

Kastikkeen voi tarjoilla kalan, siipikarjan tai grillatun lihan kanssa.

Jos haluat tulisemmän ja voimakkaamman kastikkeen, lisää chiliä tai jalapeñoa.





Sauce Demi Glace
4,8 l
Koodi 1029
EAN 6416796728327

GT
V

Sauce Espagnole Special
4,8 l
Koodi 1003
EAN 6416796727962

GT
LT

Sauce Demi Glace
1 l
Koodi 1004
EAN 6416796727368

GT
LT

Sauce Demi Glace EU
1 l
Koodi 1126
EAN 6416796727658

GT
LT

Sauce Espagnole Special
1 l
Koodi 12549408
EAN 8445290644442

GT
LT

Banquet Tumma kastikepohja
1 l
Koodi 12481879
EAN 5709347168248

GT
LT

Banquet Vaalea kastikepohja
1 l
Koodi 12481890
EAN 7613287531186

GT
LT

Béarnaise Classic
1 l
Koodi 1147
EAN 6416796729720

GT
LT

Cheddarjuustokastike
1 l
Koodi 1250
EAN 6416796727580

GT
LT

Hollandaise Classic
1 l
Koodi 11470
EAN 6416796729904

GT
LT

Keittiömestarin Punaviinikastike
1 l
Koodi 1050
EAN 6416796728693

GT
LT

Kermainen Äyriäiskastike
1 l
Koodi 12482246
EAN 7613287534507

GT
LT

Kermainen Paprikakastike
1 l
Koodi 12488647
EAN 7613287650696

GT
LT

Kinuskikastike
1 l
Koodi 1171
EAN 6416796727603

GT
LT

Luumutomaattikastike
1 l
Koodi 1082
EAN 6416796729140

GT
LT

Madeirakastike
1 l
Koodi 12444842
EAN 7613039506226

GT
LT

Pippurikastike
1 l
Koodi 1048
EAN 6416796727559

GT
LT

Punaviinikastike
1 l
Koodi 1301
EAN 6416796727306

GT
LT

Tomaattikastike
1 l
Koodi 1094
EAN 6416796728044

GT
LT

GT Gluteeniton

LT Laktoositon

V Veganinen

Puljonki

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
www.OSCARnordic.fi