

Fond – bouillon

Mange retter og saucer bør tilsættes fond eller bouillon for at forstærke eller fremhæve en god smag.

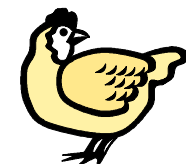
Grønsagsfond:

Denne fond er faktisk en slags universal krydderi. Ligeså brugbar som salt og peber.
Bør aldrig udelades til alle stuvninger med grøntsager



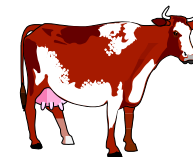
Høns / Kyllingefond:

Anvendes naturligvis i retter med høns / kyllingekød
Fremragende smagsforstærker til kogning af ris,
Tilsæt ½ - 1 spsk. fond pr. dl ris



Okse - Kalvefond:

Fremhæver og giver en mere fyldig smag i f.eks. marinader til grill kød. Giver også en fin aroma når der tilsættes et par dråber, når man bruner løg



Hummerfond:

Giver en mere aromatisk og rigere smag, når fiske – vin – skaldyrs saucer, fiskesupper, gryderetter med fisk, samt stuvninger, når denne hummerfond tilsættes



Vildt og kantarelfond:

Denne fond er ideel til alle retter med vildt, men kan også anvendes til kylling og and



Fiskefond:

Fiskefond anvendes når man pocherer, eller damper fisk

