

BOFORS HOTEL

Fredagskassen

Förrätt

Blåmusselsoppa med västerbottenost, brunoise grönsaker och gratinerat vitlöksbröd (G)
Dryck: Jean de Chaudenay Chablis 2021 Nr 2430 191 kr

Varmrätt

Smörstekt hjortytterfilé med ugnsbakade rotfrukter, rökt svampsky samt svamp och potatiskaka
Dryck: Amarone A Alpha Zeta 2019 Nr 12343 211 kr

Dessert

Chokladterriner med inkokta björnbär, kolakräm och rostad mandelmassa (N)
Dryck: Nederburg Noble Late Harvest 2022 Nr 2741 116 kr

Instruktioner

Förrätt

Värm ugnen till 225 grader och gratinera vitlöksbrödet tills det är gyllenbrunt.
Under tiden, värm blåmusselsoppa i en kastrull. Lägg lite musselkött och de finhackade grönsakerna mitt i djupa (med fördel förvärmade) tallrikar. Servera gärna soppan från en kanna inför era gäster.

Varmrätt

Värm ugnen till 125 grader.
Ställ det förstekta köttet och potatisen i ugnen ca. 20-25 minuter (minska tiden om du har en varmluftsugn).
Har du en termometer så sätt den mitt i köttet tills det har fått en kärntemperatur på ca. 56-58 grader för medium och 72 grader för väl genomstekt.
Ta ut köttet när det är klart och sätt folie eller smörpapper runt det.
Låt det stå och vila före serveringen.
Öka temperaturen på ugnen till 220 grader och låt potatisen få en gyllenbrun yta, vilket tar ca. 10 minuter. Ställ samtidigt in de ugnsbakade rotfrukterna och svampen.
Medans potatisen gräddas klart kokar du försiktigt upp såsen i en kastrull under omröring.
Lägg upp rotfrukterna och svampen på varma tallrikar.
Placera därefter köttet ovanpå rotfrukterna, håll svampsky vid sidan om köttet tillsammans med potatisen.

Dessert

Klar och bara att servera.

Maträtten som är markerad med ett G innehåller gluten, med ett L för laktos, med N för nötter

Lycka till och smaklig måltid önskar köksteamet på Bofors Hotel

www.boforshotel.se