

# BOFORS HOTEL

## Fredagskassen

### Förrätt

Sotad lax med picklade senapsfrön, krispig fänkålsallad och äppelemulsion  
Dryck: De Bortoli Gewurztraminer 2021 (Nr 64039) 91 kr

### Varmrätt

Grillad oxfilé med krämig pepparsås, saltrostad kulpotatis, ugnsbakad tomat och rödlök  
Dryck: West Cape Howe Great Southern Shiraz 2020 (Nr 2508) 101 kr

### Dessert

Key lime pie med karamelliserad vit choklad (G,L)  
Dryck: Dr Loosen Beerenauslese 2018 (Nr 5364) 140 kr

## Instruktioner

### Förrätt

Placera den skivade sotade laxen mitt på tallriken. Toppa med fänkålsallad och äppelemulsion samt lägg de picklade senapsfröna runt om.

### 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 tomaterna och rödlöken.

Medan potatisen gräddas klart kokar du försiktigt upp såsen i en kastrull under omrörning.

Lägg upp rödlöken på varma tallrikar, placera därefter köttet ovanpå löken.

Lägg tomaterna tillsammans med potatisen vid sidan av köttet. Håll pepparsåsen bredvid.

### 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**