

# BOFORS HOTEL

## Fredagskassen

### Förrätt

Sockersaltat, tunnskivat ankbröst med fikonvinägersirap, krispig örtsallad och surdegskrutonger (G)  
Dryck: Couvent des Jacobins Bourgogne Rouge (Nr 5283) 141 kr

### Varmrätt

Rimmad torskrygg med champagnesås, västerbottengratinerat potatisstomp och smörbakad schalottenlök  
Dryck: Bourgogne Cuvee Prestige Francois Martenot 2020 (Nr 5362) 151 kr

### Dessert

Kolapannacotta med yoghurtmousse, toppas med saltrostade macadamianötter (N)  
Dryck: Chateau du Levant Sauternes 2020 (Nr 4153) 120 kr

## Instruktioner

### Förberedelser

Värm ugnen till 175°

### Förrätt

Placera den färdigskivade ankan i mitten av tallriken. Toppa med örtssalladen och ringla över fikonvinägersirap. Strö över brödkrutongerna och servera.

### Varmrätt

Lägg potatisen och torskpaketet på en plåt med bakplåtspapper, grädda det mitt i ugnen ca 15-20 min; fiskens innertemperatur ska vara 50°.

Värm såsen försiktigt i en kastrull och hetta samtidigt upp schalottenlöken på svag värme i en stekpanna..

Lyfta varsamt fisken ur paketet och lägg den i mitten av tallriken. Häll en skvätt sås över men spara resterande för servering vid sidan om. Placera därefter potatisen bredvid torsken.

Garnera med schalottenlök och örter.

### Dessert

Klar att servera, strö bara över de saltrostade macadamianötterna.

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**