

BOFORS HOTEL

Fredagskassen

Förrätt

Löjromsmousse på toast, toppad med syrad lök (G)
Dryck: Cotilde Davenne Cremant de Bourgogne (Nr 7755) 157 kr

Varmrätt

Lammytterfilé, honungsrostade rotsaker, rosmarinsky
samt potatiskaka smaksatt med chevré (L)
Dryck: Barbera d'Alba Busije, 2021 (Nr 75722) 121 kr

Dessert

Blåbärstiramisu (G)
Dryck: Florio Marsala Superiore Dolche, 2018 (Nr 8403) 81 kr

Instruktioner

Förberedelser

Värm ugnen till 125°

Förrätt

Stek toastbrödet i en stekpanna, placera löjromsmoussen på brödet och garnera med den syrade löken.

Varmrätt

Värm potatisen och det förstekta köttet i ugnen ca 20-25 min, minska tiden något ifall ni har en varmluftsugn.

Köttet bör ha en innertemperatur på 57° för medium och 72° för well-done.

Tag ut köttet; vira in det i smörpapper eller folie och låt vila en stund innan servering.

Öka ugnstemperaturen till 220°

Ställ in de honungsrostade grönsakerna och låt potatisen få en gyllenbrun yta.

Värm försiktigt upp skyn i en kastrull.

Placera grönsakerna på en tallrik och lägg därefter köttet ovanpå grönsakerna.

Häll skyn vid sidan av köttet och ställ potatiskakan däri.

Dessert

Klar 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