

BOFORS HOTEL

Fredagskassen

Förrätt

Gravad hälleflundra med syrad zucchini, yoghurt dressing, örtsallad och friterade linser
Dryck: Stark-Condé Round Mountain Sauvignon Blanc 2022 (Nr 90177) 179 kr

Varmrätt

Lammytterfilé med honungsbakade betor, örtig rödvinssky och chevré-potatisbakelse (G)
Dryck: Barbera d'Alba Busje, 2021 (Nr 75722) 119 kr

Dessert

Havtornscheesecake med kakaocrumble
Dryck: Nederburg Noble late harvest 2022 (Nr 2741) 119 kr

Instruktioner

Förrätt:

Placera den syrade zucchini mitt på tallriken, och fördela den gravade hälleflundran ovanpå. Toppa med yoghurt dressing och örtsallad. Strö friterade linser omkring.

Varmrätt:

Värm ugnen till 125 grader.

Ställ in potatiskakan och det förstekta köttet i ugnen i ca. 15 – 20 minuter (minska tiden något om ni använder en varmluftsugn).

Har ni en termometer så sätt den mitt i köttet tills det uppnått en kärntemperatur på ca. 54 – 56 grader för medium och 72 grader om ni föredrar köttet väl genomstekt.

Ta ut köttet, klä in det i folie eller smörpapper och låt det stå och vila före serveringen.

Öka temperaturen på ugnen till 220 grader.

Ställ in de honungsbakade betorna och grädda dem tillsammans med potatiskakan i ca 10 minuter, eller till potatisen fått en gyllenbrun yta.

Medan rotfrukterna gräddas färdigt kokar ni försiktigt upp såsen under omrörning.

Lägg upp betorna på varma tallrikar, placera därefter köttet ovanpå.

Lägg därefter potatiskakan vid sidan av köttet och häll rödvinssåsen intill.

Dessert:

Toppa med kakaocrumble. Servera och njut!

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