

# BOFORS HOTEL

## Fredagskassen

### Förrätt

Västerbottenpaj med sikromsmousse och syrad rödlök (G)  
Dryck: Louis Bouillot Crémant de Bourgogne Brut (Nr 7688) 149 kr

### Varmrätt

Grillad kalvytterfilé med potatiskaka smaksatt med gruyèreost, pepparsås och ugnsbakade grönsaker  
Dryck: Cotes-du-Rhone Guigal (Nr 2011) 145 kr

### Dessert

Key lime pie (G, L)  
Dryck: Dr Loosen Beerenauslese 2018 (Nr 5364) 149 kr

## Instruktioner

Förberedelser:

Värm ugnen till 125°.

Förrätt:

Placera västerbottenpajen mitt på tallriken och toppa med sikromsmoussen.  
Garnera med örter och syrad lök.

Varmrätt:

Värm potatiskakan och det förstekta köttet i ugnen ca 20 – 25 minuter; minska tiden något om ni har en varmluftsugn. Köttet bör ha en innertemperatur på 57° för medium och 72° för well done.

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

Öka ugnstemperaturen till 220°.

Ställ in de rostade grönsakerna tillsammans med potatiskakan och låt potatisen få en gyllenbrun yta.

Värm under tiden försiktigt upp såsen i en kastrull.

Placera grönsakerna på en tallrik och lägg därefter köttet ovanpå. Häll såsen vid sidan av köttet och ställ potatiskakan bredvid. Toppa med örter.

Dessert:

Klar att servera. Snabbt, smidigt och gott!

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](http://www.boforshotel.se)