

BOFORS HOTEL

Fredagskassen

Förrätt

Jordärtskockssoppa med vispad örtsmetana och knaperstekt sidfläsk
Dryck: Langlois Cremant de Loire Brut (Nr 7404) 169 kr

Varmrätt

Halstrad hälleflundra med hummersås, mix på smörbakade baljväxter
och Västerbottengratinerat potatisstomp (L)
Dryck: Bourgogne Cuvée Prestige 2021 (Nr 5362) 149 kr

Dessert

Blåbärsmousse med hasselnötter på browniebotten (G, N)
Dryck: Florio Marsala Superiore Dolche 2018 (Nr 8403) 89 kr

Instruktioner

Förberedelser:

Värm ugnen till 175°.

Förrätt:

Värm soppan försiktigt under omrörning. Lägg den vispade örtsmetanan i mitten på en djup tallrik och strö det röka sidfläsket ovanpå och runt om. Vid servering; håll gärna ur soppan från en kanna framför gästerna.

Varmrätt:

Lägg potatisstomp och paketerad hälleflundra på en plåt med bakplåtspapper.

Grädda dem mitt i ugnen ca 15 - 20 min; fiskens innertemperatur ska vara ca 50° när den är färdig.

Värm såsen försiktigt i en kastrull och hetta samtidigt upp de smörbakade baljväxterna på svag värme i en stekpanna.

Till serveringen; börja med att placera baljväxterna mitt på tallriken och lyft varsamt fisken ur paketet och placera den ovanpå grönsakerna.

Håll försiktigt sås över men spara litegrann för servering vid sidan om.

Placera därefter potatisen bredvid hälleflundran och garnera med örterna.

Dessert:

Strö bara över de rostade hasselnötterna, sen är desserten redo att serveras!

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