

# BOFORS HOTEL

## Fredagskassen

### Förrätt

Kräftsoppa med kräftsallad och Västerbotten-sticks (G, L)  
Dryck: Dreissigacker Riesling

### Varmrätt

Grillad oxfilé med tryfflemulsion, svamp, rödvinssås och rostade rotfrukter  
Dryck: Brolio 2021 (nr 2705) 249kr

### Dessert

Äppelknyten med smördeg och vaniljkräm (G, L)  
Dryck: Grand Tokaj Szamorodni 2018 (nr 4682) 149kr

## Instruktioner

### Förrätt:

Värm ugnen till 225° och baka smördegsticksen tills de är gyllenbruna.  
Under tiden, värm kräftsoppan i en kastrull. Lägg kräftsalladen mitt i en djup tallrik och garnera med grönt.  
Servera gärna soppan från en kanna inför era gäster!

### Varmrätt:

Värm ugnen till 125 grader.  
Ställ det förstekta köttet i ugnen ca. 20-25 minuter (minska tiden om du har en varmluftsugn).  
Har du en termometer så sätt den mitt i köttet tills det har fått en kärntemperatur på 57 grader för medium och 72 grader för väl genomstekt. Ta ut köttet när det är klart och sätt folie eller smörpapper runt det. Låt det stå och vila till serveringen.  
Öka temperaturen på ugnen till 220° och ställ samtidigt in rotfrukterna och svampen. Låt rotfrukterna få en krispig yta; det tar omkring 10 minuter.  
Medan rotfrukterna gräddas klart koka försiktigt upp såsen i en kastrull.  
Lägg upp rotfrukterna och svampen i mitten av tallriken.  
Placera därefter köttet ovanpå rotfrukterna och håll rödvinssås vid sidan om.

### Dessert:

Värm äppelknytorna i ugn tills de blir gyllenbruna och servera med vaniljkrämen.

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**