

BOFORS HOTEL

Alla Hjärtans Dag Middagskasse

Förrätt

Krämig blåmusselsoppa med surdegskrutonger och tartar på pilgrimsmusslor
smaksatt med lime, chili och vitlök (G, L)

Dryck: Bouchard Aine et fils Chablis (Nr 75131) 171 kr

Varmrätt

Grillad oxfilé, potatiskaka fylld med duxelle och tryffel, smörad rödvinssås och ugnsbakade grönsaker

Dryck: Mont-Redon Cotes du Rhone Reserve (Nr 5461) 131 kr

Dessert

Bakad chokladpastej med kolapannacotta och vitchokladmousse,
karamelliserade nötter och färska bär (L, N)

Dryck: Brachetto d'Acqui Braida (Nr 6260) 120 kr

Instruktioner

Förrätt:

Värm den krämiga blåmusselsoppan i en kastrull. Lägg tatarerna på pilgrimsmusslor mitt i en djup tallrik och garnera med grönt och toppa med surdegskrutongerna.

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 potatiskakan och de ugnsbakade grönsaker.

Låt potatiskakan och grönsakerna få en krispig och gyllenbrun färg vilket tar cirka 10 minuter.

Koka försiktigt upp såsen i en kastrull medans potatiskakan och grönsakerna gräddas klart.

Lägg upp grönsakerna i mitten av tallriken.

Placera därefter köttet ovanpå grönsakerna, placera potatiskakan vid sidan om och häll lite rödvinssås på köttet, spara resterande av såsen i en liten kanna till serveringen under middagen.

Dessert:

Desserten är klar att servera bara toppas med nötter

Maträtter som är markerade med G innehåller gluten, L innehåller laktos och N innehåller nötter.

Smaklig måltid

www.boforshotel.se