

BOFORS HOTEL

Fredagskassen

Förrätt

Blåmusselsoppa med pilgrimstartar och surdegsbröd (G)
Dryck: Jean de Chaudenay Chablis 2022 (nr: 2430) pris: 195 kronor

Varmrätt

Grillad oxfilé med potatiskaka, lättrokt rödvinssås och örtbakade rotfrukter
Dryck: Guigal Cotes-du-Rhone 2020 (nr: 2011) pris: 147 kronor

Dessert

Hallonkompott med chili, vit chokladkräm och rostad sockerkaka (G,L)
Dryck: Braida Brachetto d'Acqui 2022 (nr: 6260) pris: 120 kronor

Instruktioner

Förrätt

Värm blåmusselsoppa i en kastrull. Lägg pilgrimstartaren 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 in köttet i ugnen i ca. 20 – 25 minuter (minska tiden något om ni har en varmluftsugn). Har du en termometer, sätt den mitt i köttet och invänta en kärntemperatur på 57 grader för medium och 72 grader för genomstekt.

Ta därefter ut köttet och slå in det i smörpapper och folie. Låt det sedan vila till serveringen.

Öka temperaturen på ugnen till 220 grader och ställ in potatiskakan och rotfrukterna.

Låt dessa få en krispig yta; det tar ca. 10 minuter.

Koka samtidigt försiktigt upp såsen i en kastrull.

Vid servering; lägg upp rotfrukterna i mitten av tallriken med potatiskakan bredvid.

Placera därefter köttet ovanpå rotfrukterna och håll en liten mängd rödvinssås ovanpå.

Resterande sås serveras vid sidan om.

Dessert:

Toppa hallonkompotten med den rostade sockerkakan. Färdig att servera!

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



Smaklig måltid!