

BOFORS HOTEL

Fredagskassen

Förrätt

Honungsbakad chevré med fikon- och balsamico marmelad, rostade valnötter (N, L)
Dryck: Domaine de la Villaudiere Sancerre 2022 (nr: 5338) pris: 221 kronor

Varmrätt

Rökt regnbåge med potatiskaka smaksatt med dill och skaldjur, vitvinsås och smörbakad fänkål
Dryck: Folklore Albarinho 2022 (nr: 6263) pris: 121 kronor

Dessert

Chokladbrownie med blodapelsin och vanilj (G)
Dryck: Florio Marsala Superiore Dolce 2019 (Nr 8403) 92 kronor

Instruktioner

Förberedelser:
Värm ugnen till 225°.

Förrätt:
Baka av osten i den uppvärmda ugnen i ca 5-10 min tills den har en fin gyllenbrun färg.
Lägg den gratinerade osten mitt på tallriken och fikonmarmeladen vid sidan om osten, rippla honung på och toppa med de rostade valnötterna.

Varmrätt:
Lägg potatiskakan och den paketerade regnbågen på en plåt med bakplåtspapper.
Grädda dem mitt i ugnen ca 15 - 20 min; fiskens innetemperatur ska vara ca 50° när den är färdig.
Värm såsen försiktigt i en kastrull och hetta samtidigt upp den smör bakade fänkålen på svag värme i en stekpanna.
Till serveringen; börja med att placera fänkålen mitt på tallriken och lyft varsamt fisken ur paketet och placera den lite snett ovanpå. Håll försiktigt sås över: spara lite för servering vid sidan om.
Placera därefter potatisen bredvid fisken och garnera med örterna.

Dessert:
Desserten är klar att servera!

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



Smaklig måltid